CURSOS PRÁCTICOS | EDICIONES BIENVENIDAS

BARBARA

decoración de tortas

NUEVA COLECCIÓN 2007

EDICIONES BIENVENIDAS

Con los personajes de Disney

CURSO COMPLETO | NIVEL INICIAL

¡Fantástica!

Campanita

Tink

llega la simpática y traviesa, compañera de Peter Pan para el "cumple" de las nenas

¡Y hermosos motivos infantiles muy fáciles de realizar!

Curso Intensivo de Modelado Infantil con GOLOSINAS

CUARTA CLASE

Y originales creaciones para:

COMUNIÓN Y 15 AÑOS

4

COLECCIÓN DE 12 FASCÍCULOS APARICIÓN MENSUAL

TODO EXPLICADO CON FOTOS PASO A PASO • MOLDES A TAMAÑO NATURAL

©Disney

Cursos Prácticos | Ediciones Bienvenidas

decoración de tortas

Autor: DAUERN S.A.

Fascículo mensual N° 4

DAUERN S.A.
Presidente: Mirtha B. Baum
Vicepresidente: Norma B. Baum
Director: Dr. Alberto O. Sánchez

Staff Editorial - Ediciones Bienvenidas
Director: Mirtha B. Baum
Producción Gráfica: Ing. Fernando Ruiz
Asesoramiento Técnico: Mirta Biscardi
Circulación y Exportación: Rodrigo Sánchez Bruno
Publicidad: Lilia B. M. Rabinovich
Contaduría: Roberto González
Corrección: Viviana Gómez
Asistente de Producción: Jorge F. Mandrini
Asistente Administrativa: Graciela Ruiz Díaz
Asistente Comercial: Sabrina Alejandra Cáceres
Fotografía: Daniel Hoier

Edición: DAUERN S.A.
Av. Belgrano 357 - 5° P.to - Ciudad de Buenos Aires
República Argentina - Tel. 4331-[illegible]
Mail: [illegible]
Web: www.[illegible]
Fotocromos: Amaya Gráfica S.A.
Impresión: [illegible] Pilar (1629) Pilar
Tel. (02322) 5-37103 - Fax (02322) 5-37136
Impreso en Argentina en Julio de 2007
Precio del ejemplar: Argentina $ 5,50

Distribución en Capital
[illegible]

Distribución en Interior
[illegible]

Distribución en Chile
[illegible]

Distribución en Colombia
[illegible]

Distribución en México
[illegible]

Números Atrasados:
[illegible]

Distribución en Perú
[illegible]

Distribución en Bolivia
[illegible]

Distribución en Venezuela
[illegible]

Distribución en Uruguay
[illegible]

Distribución en Ecuador
[illegible]

Distribución en Panamá
[illegible]

Distribución en Costa Rica
[illegible]

Distribución en El Salvador
[illegible]

Distribución en Guatemala
[illegible]

Distribución en Rep. Dominicana
[illegible]

Distribución en Honduras
[illegible]

Distribución en Paraguay
[illegible]

Distribución en España
[illegible]

[illegible]

Derechos intelectuales reservados de su Autor. Buenos Aires, Argentina, 2007
[illegible]
[illegible]
[illegible]
Fascículo Editado en Julio de 2007

BARBARA

Sumario

3 TREN CON GATITOS, REALIZADO CON TORTA Y ARROLLADO RELLENO CON DULCE DE LECHE (Infantil)
Tren de golosinas

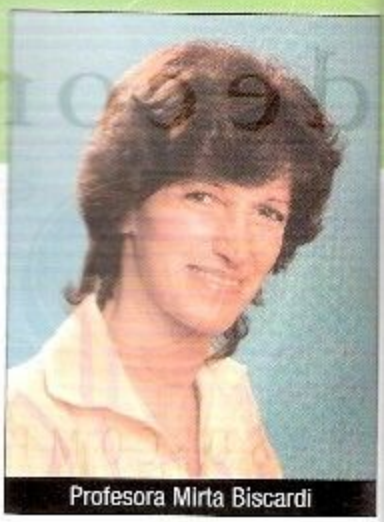
8 CAMPANITA REALIZADA CON GLASÉ A PUNTO "DIEZ" (Infantil)
Amiga alada

12 TRES TORTAS DECORADAS CON LUNARES Y MOÑOS (15 años)
Blanco, negro y plata

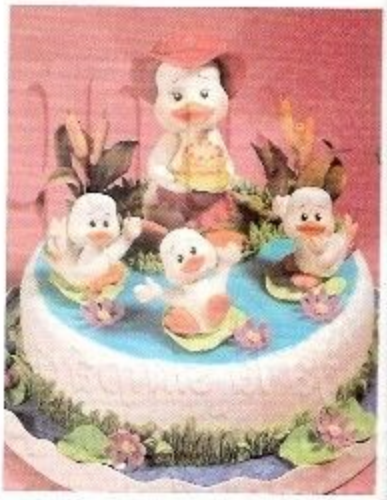
15 CAPILLA REALIZADA CON PASTILLAJE (Comunión)
Por la gracia divina

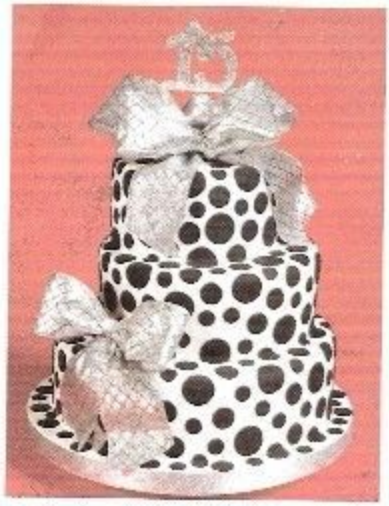
20 PATOS REALIZADOS CON PASTA PARA MODELAR (Infantil)
Celebración en el lago

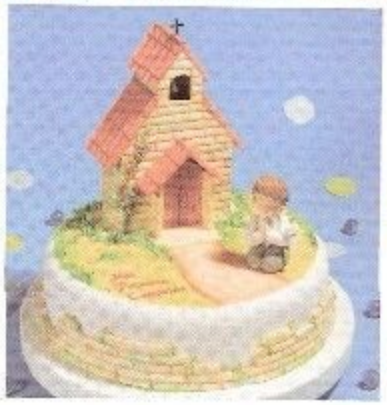
27 CURSO INTENSIVO DE MODELADO INFANTIL (Clase N° 4)
Galletitas rellenas.
Margarita realizada con galletita bañada.
Caracol.
Chanchito cocinero.



Profesora Mirta Biscardi







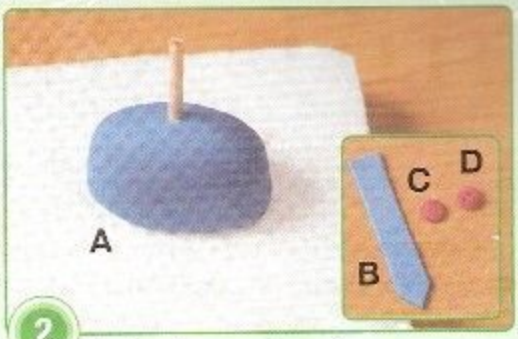
Tren de golosinas

Viajar es un placer. Especialmente, si se realiza con divertidos personajes modelados con pasta, en vagones coloridos y llenos de confites.

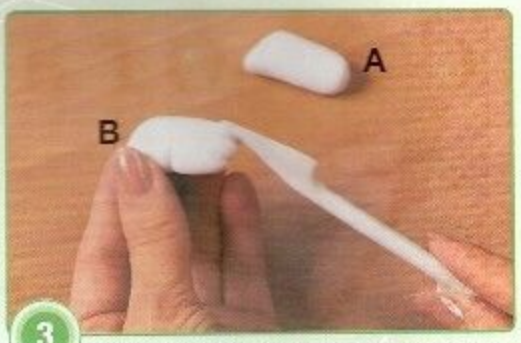
QUÉ NECESITO

- PASTA PARA MODELAR: 1/2 fórmula (ver receta en moldes)
- COLORANTES VEGETALES EN PASTA: azul, rojo, piel, marrones (1 en tono claro), celeste, negro, blanco, bordo, amarillos (1 en tono claro o bebé), verdes (1 en tono hoja) y naranja
- COLORANTE VEGETAL ROSA EN POLVO
- RECORTES DE TELGOPOR (1 de 2 cm de espesor, para las vías)
- PALITOS DE BROCHETTE Y PALILLOS
- PALO DE AMASAR Y RODILLO ESTAMPADOR CUADRICULADO DE METAL
- CUTTER Y/O TRINCHETA Y TIJERA
- ESTECAS: de punta y de filo
- ROLILLOS: chico, mediano y grande
- PINCELES: fino y chato chico
- SERVILLETA DE PAPEL
- EXPULSADOR DE NOMEOLVIDES
- PASTILLAJE DE GELATINA: 1/2 formula (ver receta en pliego de moldes)
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)
- CARTUCHOS DE PAPEL Y BOQUILLA LISA CHICA
- PIONONO Y TORTA DE MANTECA DE 20 CM DE LADO
- ESPÁTULA DE METAL O CUCHILLO DE HOJA LISA
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 250 G
- PASTA AMERICANA (ver técnica en pliego de moldes)
- CORTANTES: de 4, 5 y 8 cm de diámetro, de estrella y de corazón (ver formatos y tamaños en pliego de moldes)
- CARTONES BASE: 2 (ver técnica en pliego de moldes)
- VARILLAS DE ACRÍLICO de 5 mm de espesor
- GRAGEAS DE COLORES
- GOMA EVA: verde y verde claro
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR

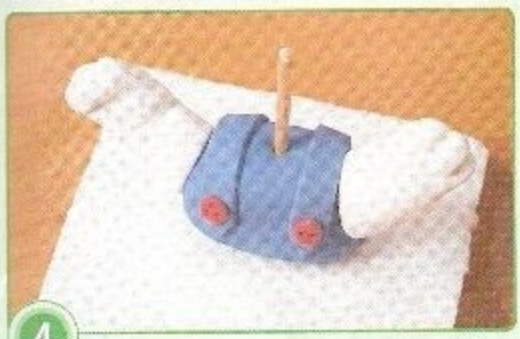
1 **Gatos. Remera.** Hacer una esfera con pasta para modelar azul. Aplanar un polo y, luego, achatar entre las manos (ver molde).



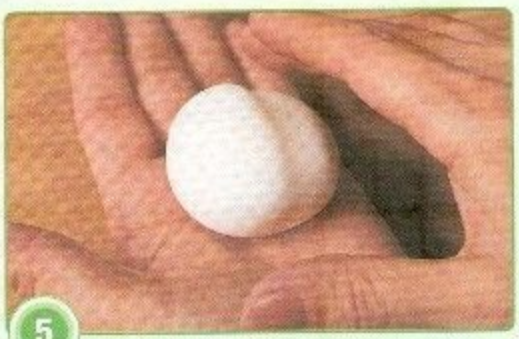
2 A) Ubicar la pieza sobre telgopor y atravesarla con un segmento de palito de brochette. **Tirantes.** B) Cortarlos en pasta azul de espesor fino (ver molde). **Botones.** C) Aplanar dos esferitas de pasta roja. D) Crear dos orificios con esteca de punta.



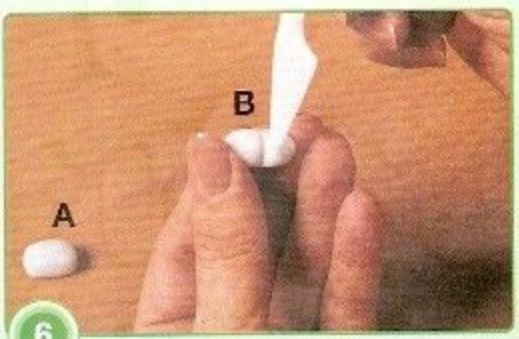
3 **Brazos.** A) Hacer dos rollitos con pasta para modelar. Aplanar y presionar en diagonal el extremo contrario al de la mano. B) Con esteca de filo, marcar pliegues y dedos (ver molde).



4 Pegar los brazos con agua a cada lado de la remera. Con agua, aplicar tirantes y botones.

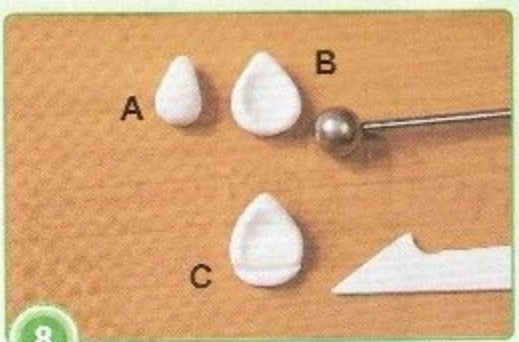


5 **Cabeza.** Hacer una esfera con pasta para modelar. Afinar hacia el polo inferior. Presionar la zona de ojos (ver molde).



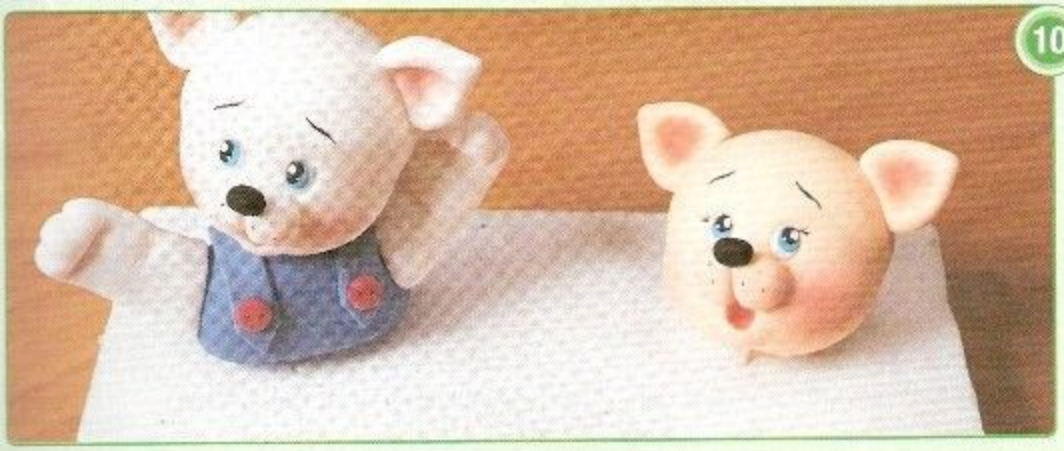
6 **Trompa.** A) Efectuar un rollito con pasta para modelar. b) Con esteca de filo, marcar el centro (ver molde).

7 Adjuntar la trompa con agua. Con un bolillo chico, señalar las cuencas y con uno mediano, la boca, llevando el labio inferior hacia abajo. Con la esteca de punta, marcar el mentón (ver molde).



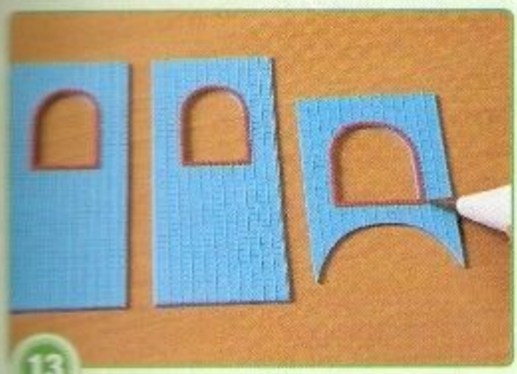
8 **Orejas.** A) Crear dos lágrimas con pasta para modelar. B) Ahuecar con un bolillo grande, dejando más grueso el borde. C) Seccionar la parte inferior con una esteca de filo (ver moldes).

9 Con agua, adjuntar las orejas. Modelar la nariz con pasta negra (ver molde) y fijarla con agua. Ubicar la cabeza, con la base humedecida con agua, sobre la remera.



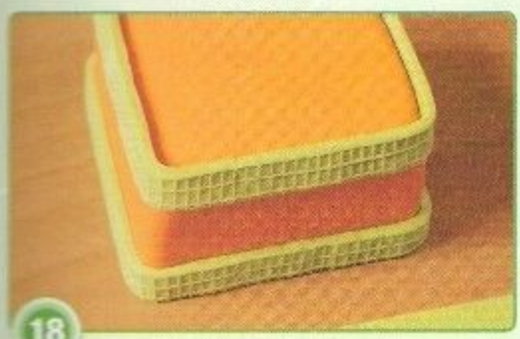
10 **Detalles.** Preparar otra cabecita para la gatita que conduce, pero con pasta teñida de color piel; aplicarle un segmento de palito de brochette en la base. Humedecer las cuencas con agua y rellenarlas con ovalitos de pasta; aplanarlos. Simular los iris con ovalitos chatos de pasta celeste. Dejar orear. Crear pupilas, pestañas y cejas con negro y pincel fino; dejar secar. Cargar el pincel chato con rosa en polvo, descargar sobre servilleta y esfumar orejas, mejillas, bocas y trompas. Crear puntos en la trompa con negro y un palillo. Con blanco y un palillo, iluminar los ojos. Dejar secar.

11 **Gatito de remera amarilla.** A) Formar florecitas con pasta para modelar bordó de espesor fino y expulsador de nomeolvides (ver molde). B) Previamente, tener preparadas la remera con pasta para modelar amarilla (siguiendo el procedimiento explicado anteriormente) y un bracito y la cabeza (con todos sus detalles) con pasta color marrón. Fijar las flores con agua sobre la remera.



13 Cargar glasé rojo a medio punto en un cartucho con boquilla lisa chica. Efectuar el punto gotita alrededor de las aberturas. Dejar secar.

16 Fijar las piezas con agua en el frente de la locomotora.

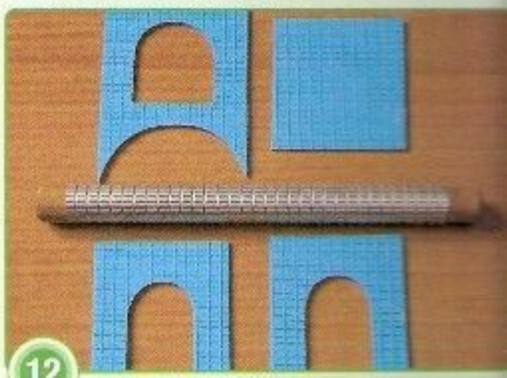


18 Estirar pasta americana verde hoja a un espesor fino y efectuar una pasada con el rodillo cuadriculado. Recortar tiras (ver molde), humedecerlas con agua y rodear los bordes superior e inferior del vagón anaranjado.

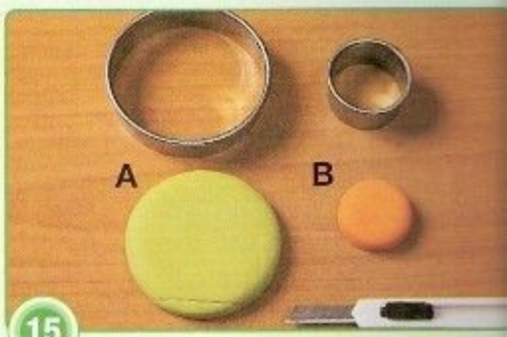
14 **Trompa.** Hacer un cilindro de 8 cm de diámetro por 13 cm de largo, con un pionono untado con parte del dulce de leche y arrollado. Seccionar la parte inferior. Cubrir con pasta americana roja estirada a un espesor conveniente.

17 **Vagones.** Cortarlos en torta de manteca (ver molde), acomodarlos sobre cartones base y untarlos con dulce de leche. Cubrir uno de los vagones con pasta americana naranja y el otro, con pasta verde hoja, ambas porciones estiradas a un espesor conveniente. Masajear y cortar el excedente.

19 Estirar pasta americana celeste a un espesor fino y recortar las estrellas con el cortante respectivo (ver molde). Fijarlas con agua en los laterales del vagón anaranjado.



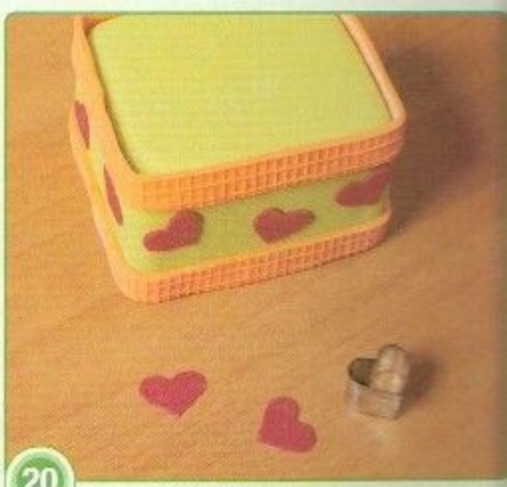
12 **Tren. Cabina de la locomotora.** Estirar pastillaje celeste a 5 mm de espesor, pasar el rodillo cuadriculado y recortar las piezas. Dejar secar.



15 A) Estirar pasta para modelar color verde hoja a 2 cm de espesor y cortar un círculo de 8 cm de diámetro. Seccionar la parte inferior. B) Cortar un círculo de 4 cm de diámetro (ver molde) en pasta naranja de 1 cm de espesor.

UN DETALLE IMPORTANTE

Para los vagones se pide una torta de manteca debido a que esta se corta mejor, sin desgranarse. Este tipo de torta también se recomienda para los trabajos de tomeado.

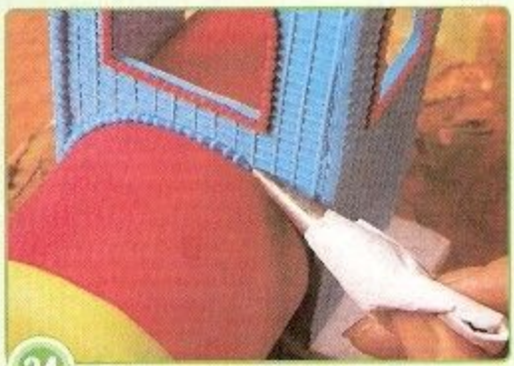


20 Repetir la tarea en el otro vagón, pero empleando tiras de color naranja. Aplicar, con agua, corazones realizados con pasta americana roja y el cortante respectivo (ver molde).

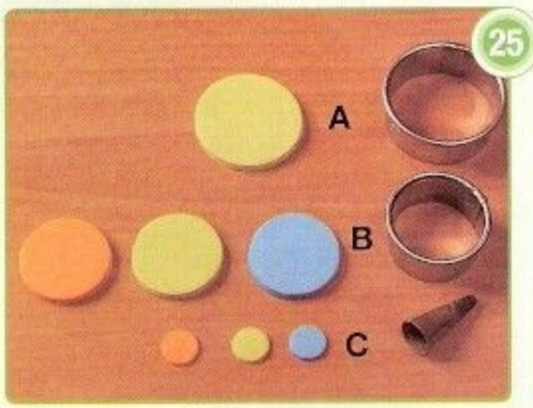
21 Estirar pasta americana roja entre varillas de 5 mm de espesor.

22 Recortar un rectángulo (ver molde de la locomotora) y dejar secar; con glasé mediano, fijar la trompa por encima. En pasta verde hoja de 5 mm, cortar un cuadrado a la medida del vagón del mismo color y dejar secar; unir con glasé. Repetir la tarea para adjuntar un cuadrado al vagón naranja.

23 **Vías.** Recortar las piezas (ver molde) en telgopor (o polyfan) de 2 cm. Untar con porciones de glasé mediano teñidas de marrón claro, verde y amarillo bebé, mezclándolas entre sí.



24 Cargar glasé celeste a punto mediano en un cartucho con boquilla lisa chica y sobre las vías, armar la cabina (sin ubicar el techo), uniéndola a la trompa. Decorar las uniones con punto gotita. Dejar secar.



25 **Ruedas. A)** En pasta para modelar (también puede ser pasta americana) verde hoja de 5 mm de espesor, cortar 2 ruedas de 5 cm de diámetro. **B)** En pasta verde hoja de 5 mm, cortar 2 ruedas de 4 cm de diámetro para la locomotora. Con porciones de pasta naranja y celeste del mismo espesor y el cortante de 4 cm, producir 4 ruedas para cada vagón. **Ejes. C)** En los 3 colores de pasta (verde para las ruedas color celeste, celeste para las ruedas anaranjadas y naranja para las ruedas verdes) de espesor fino, cortar ejes con el dorso de una boquilla lisa (ver molde).

La profesora **Mirta Biscardi** invita a sus Cursos y Seminarios

SEMINARIOS

- MODELADO INFANTIL EN AZÚCAR 1 CLASE SÁBADO (DE 10 A 17 HS).
- TORTAS PARA BODAS Y 15 AÑOS 1 CLASE SÁBADO (DE 10 A 17 HS).
- VELAS Y FANALES. NIVEL INICIAL. 1 CLASE SÁBADO (DE 10 A 17 HS).
- VELAS Y FANALES. NIVEL AVANZADO. 1 CLASE SÁBADO (DE 10 A 17 HS).
- DECOUPAGE. CON SERVILLETAS • SOBRE TELA • CON VOLUMEN DE PORCELANA FRÍA • SOBRE MADERA • SOBRE LOZA: SÁBADO (DE 10 A 17 HS). 1 CLASE MENSUAL
- DECOUPAGE. 2 CLASES SEMANALES
- MODELADO EN PORCELANA FRÍA. 1 CLASE MENSUAL

PROFESORA MIRTA BISCARDI

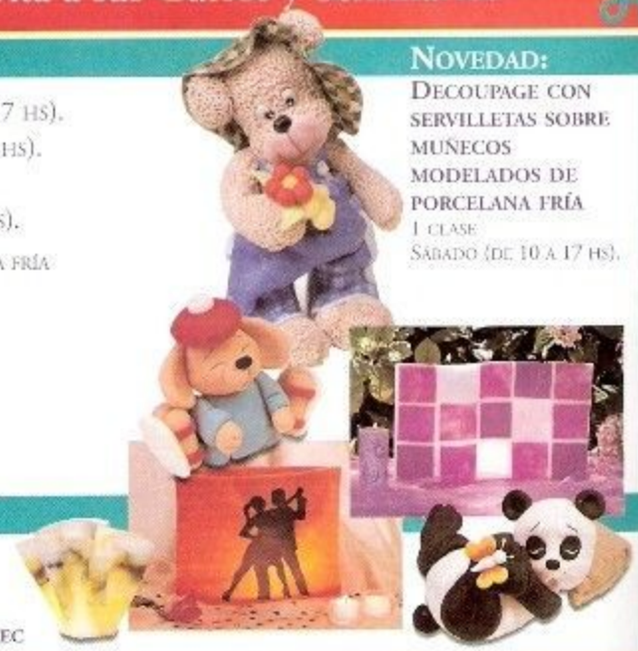
- MODELADO EN GOMA EVA CON PINTURA COUNTRY

CURSOS

- DECORACIÓN DE TORTAS. TODOS LOS NIVELES
- DECORACIÓN DE TORTAS. NIVEL INICIAL.

PROFTSORA ROSA MARÍA KRUMPOLEC

NOVEDAD:
DECOUPAGE CON SERVILLETAS SOBRE MUÑECOS MODELADOS DE PORCELANA FRÍA
1 CLASE
SÁBADO (DE 10 A 17 HS).

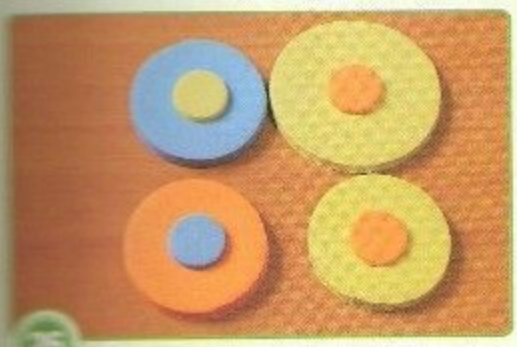


PARA SEMINARIOS NACIONALES E INTERNACIONALES DE LA PROFESORA MIRTA BISCARDI COMUNICARSE POR E-MAIL O TELEFÓNICAMENTE.

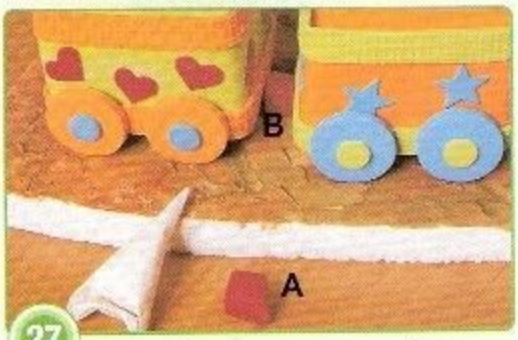
RESERVE SU VACANTE CON ANTICIPACIÓN • INFORMES: 4863-7303 / 4854-5199

Más información sobre otros cursos en: www.mirtabiscardi.com • E-mail: mirtabiscardi@arnet.com.ar

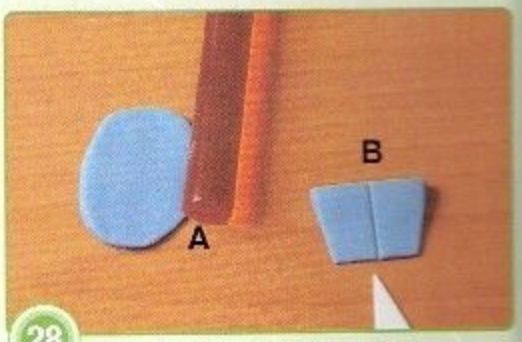
• LOS SEMINARIOS INCLUYEN MATERIALES • SE ENTREGAN CERTIFICADOS •



26 Pegar con agua los ejes a las ruedas, según corresponda.



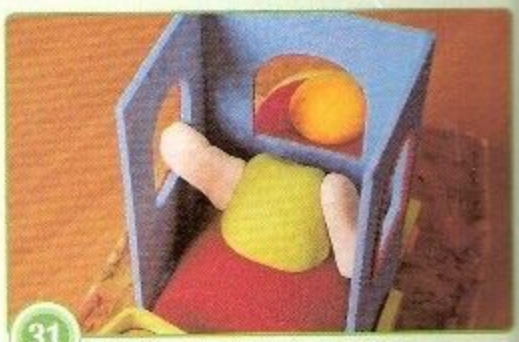
27 A) Hacer dos cubos con pasta americana o para modelar roja. Aplanar un lateral, otorgándole forma oblicua. B) Ubicarlos con glasé mediano entre los vagones y entre el vagón inicial y la locomotora. Del mismo modo, aplicar las ruedas.



28 **Miriñaque.** A) Estirar pasta americana celeste a 1 cm de espesor y afinar en forma descendente hacia un extremo. B) Cortar la pieza (ver molde). Marcar la mitad con la esteca de filo.

29 Pegar el miriñaque con glasé, en el frente de la locomotora. Hacer una esfera con pasta americana o para modelar amarilla, aplanar un polo y disponer con agua sobre la trompa de la máquina.

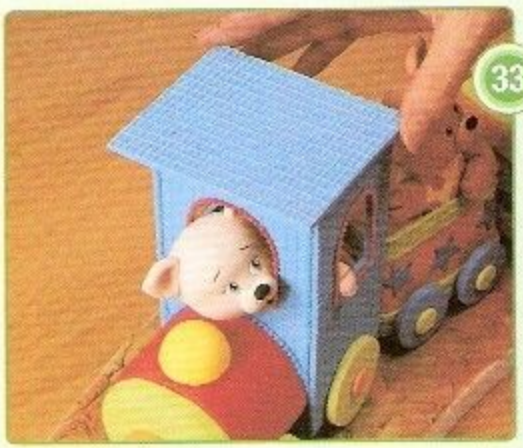
30 **Gatita "conductora". Remera.** Repitiendo lo hecho en el paso inicial, hacer un cono con pasta para modelar verde hoja y aplanar.



31 Pegar la remera con glasé mediano. Modelar los brazos con pasta color piel, siguiendo pasos anteriores y fijarlos con agua.

Ubicar la cabeza de la gatita y, luego, los gatitos que restan en los vagones correspondientes.

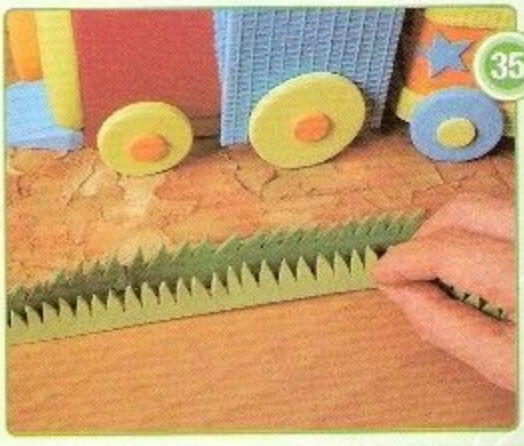
32



33 Fijar el techo de la locomotora con glasé.

Colocar las gragceas en los vagones.

34



35 Cortar dos tiras de distintos altos con las gomas EVA verdes. Hacer cortes en los bordes superiores, simulando pastos. Fijar las tiras con pegamento universal.

BARBARA

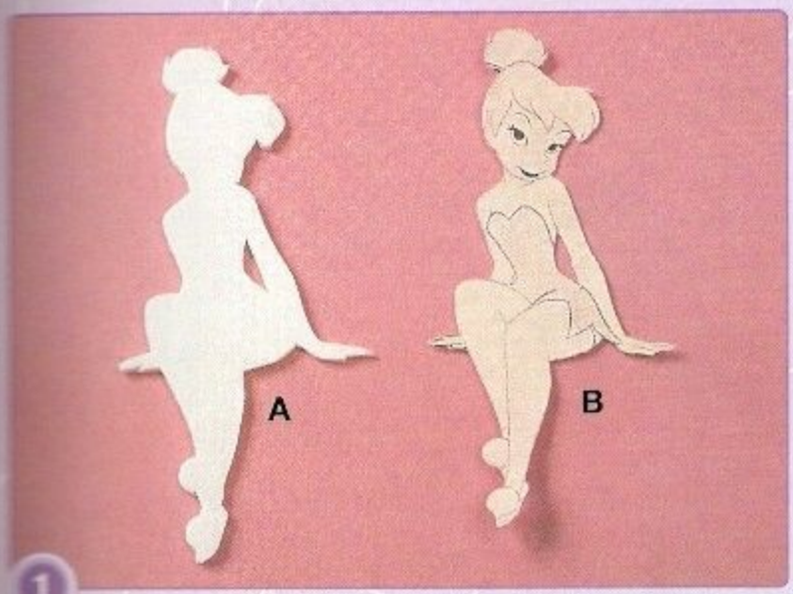
© Disney

Amiga alada

La fiel compañera de Peter Pan deleitará a todos con su belleza y gracia, plasmada a través de suaves tonos del glasé fluido.

QUÉ NECESITO

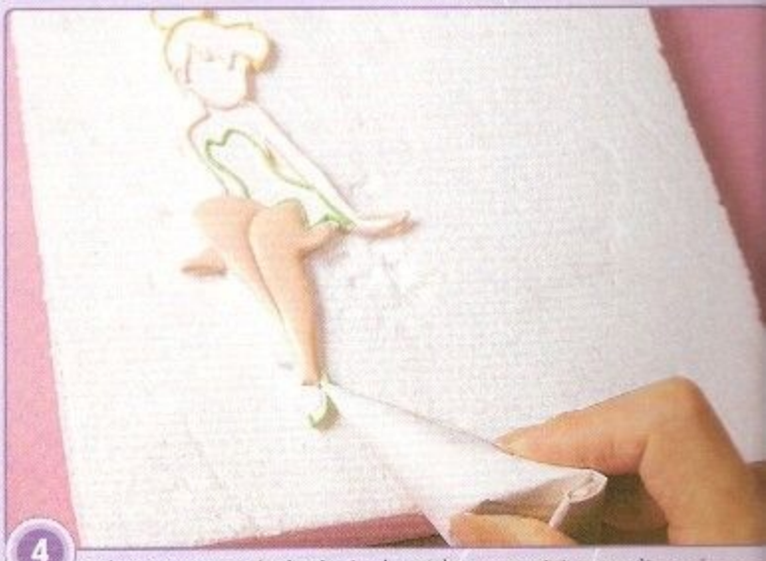
- LÁPIZ Y PAPEL DE CALCAR O CARBÓNICO
- HOJA DE CARTÓN
- TIJERA Y CUTTER
- PASTILLAJE DE GELATINA: 1/4 de fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- PALO DE AMASAR
- RECORTE DE TELGOPOR
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)
- COLORANTES VEGETALES (preferentemente en pasta): piel, amarillo claro o bebé, verde claro, marrón claro, blanco, azul, negro, rojo claro, violeta y celeste
- CARTUCHOS DE PAPEL
- BOQUILLAS: lisas chica y mediana
- LÁMPARA CON BOMBILLA DE 100 watt
- PLACA RADIOGRÁFICA lavada con lavandina
- COLA VINÍLICA Y PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- GIBRÉ Y POLVO NÁCAR
- HILO AZUL
- PINCELES: de punta fina y chato (mediano o chico)
- TORTA de 22 cm de diámetro
- ESPÁTULA DE METAL o cuchillo de hoja lisa
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 g
- CARTÓN BASE (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA: 1 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- PAPEL FOLEX
- ESPONJA O GOMAESPUMA
- SERVILLETA DE PAPEL
- BASE DE TELGOPOR O POLYFAN de 28 cm de diámetro x 2 cm de espesor
- GOMA EVA AZUL
- CORTANTES: de margarita y (2) de estrellas (ver tamaños y formatos en pliego de moldes)
- BOLILLO CHICO



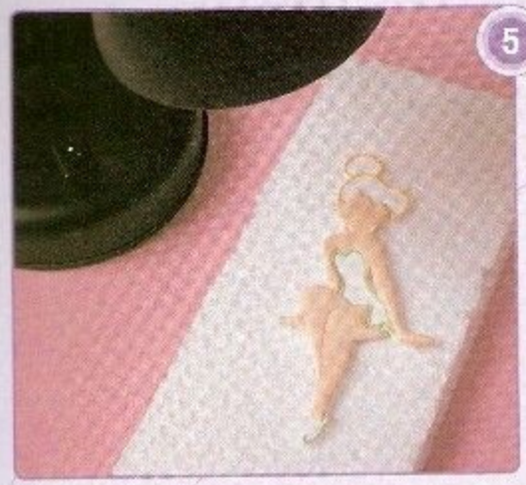
1 **Campanita.** A) Con lápiz y papel de calcar o carbónico, traspasar la figura (ver molde) a una hoja de cartón. Recortar. B) Estirar pastillaje de gelatina a 3 mm de espesor, apoyar la plantilla de cartón y recortar a Campanita. Dejar secar.

2 Señalar los detalles de Campanita con un lápiz. Cargar glasé color piel a medio punto en un cartucho con boquilla lisa chica. Delinear la figura, delimitando la cara, los brazos, las manos y las piernas. Dejar secar.

3 Cargar glasé amarillo claro (o bebé) a punto mediano en un cartucho con boquilla lisa chica y perfilar la cabellera. Con glasé verde claro a punto mediano y un cartucho con boquilla lisa chica, delinear los zapatos y el vestido. Dejar secar.

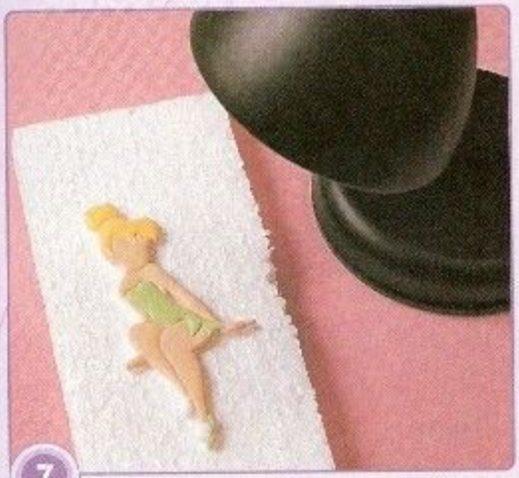


4 Colocar una porción de glasé color piel en un recipiente y aligerarlo con gotitas de agua hasta obtener el punto "diez" (al volcar una gota de glasé sobre el resto, la superficie debe unificarse a la cuenta de 10). Cargarlo en un cartucho, cortar la punta y rellenar las partes delineadas con glasé mediano piel.

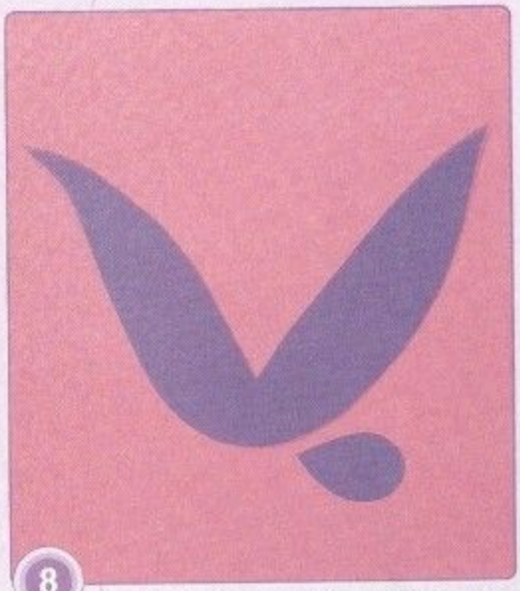


5 Disponer la pieza debajo de la lámpara y dejar por espacio de 10 minutos, para que la superficie del glasé seque y se logre un efecto satinado.

6 Con glasé a punto "diez" color verde claro, rellenar los zapatos y el vestido. Llevar la pieza debajo de la lámpara por 10 minutos.



7 El cabello se rellena con glasé amarillo claro (o bebé) a punto "diez" y los pompones, con glasé sin teñir al mismo punto. Llevar la figura debajo de la lámpara por 10 minutos, apagar la misma y dejar secar por espacio de 10 horas o de un día para el otro.



8 Alas. Recortar las piezas (ver moldes) en placa radiográfica lavada con lavandina.

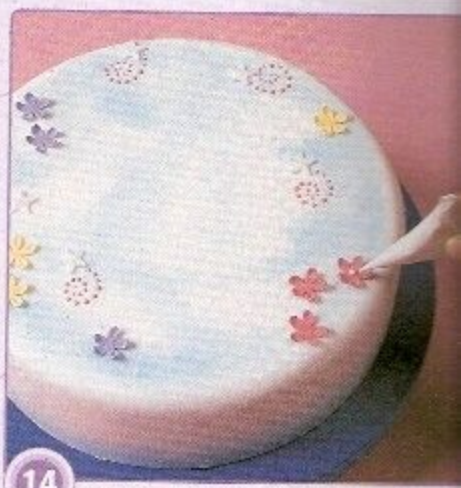
9 Colocar cola vinílica en los bordes de las alas y espolvorear con gibré; dejar secar. Fijar las alas con glasé mediano por detrás de Campanita. Crear lazos con hilo azul y adherirlos con glasé por detrás de la cabellera. Delinear la figura, las cejas y la nariz con marrón claro y pincel fino. Realizar los ojos con blanco, los iris con azul y las pupilas, las pestañas y el delineado con negro. Formar los labios con rojo claro. Dejar secar.

10 Pegar la torta con parte del dulce de leche sobre el cartón base. Después de untarla con dulce, cubrirla con pasta americana estirada a un espesor conveniente. Masajear y cortar el excedente. Disponer sobre papel folex. Colocar en un plato colorantes blanco y azul, diluirlos un poco con agua, cargar la esponja con los colores, descargar el exceso sobre servilleta de papel y esponjar la superficie y el contorno, formando nubes.

11 Forrar la base de telgopor con goma EVA azul y pegamento universal; dejar secar. Fijar la torta con glasé sobre la base. Cargar glasé rojo claro a punto liviano en un cartucho con boquilla lisa chica; hacer espirales punteadas en distintos sectores de la superficie de la torta.

12 **Margaritas.** A) Estirar pasta americana teñida de violeta a un espesor fino. Cortar flores (ver moldes). B) Apoyar sobre gomaespuma y presionar el centro de los pétalos con bolillo chico. Preparar otras margaritas en amarillo claro y rojo claro. Dejar secar.

13 **Estrellas.** A) Estirar pasta americana a un grosor fino. Cargar un pincel chato con polvo nácar y pincelar la pasta. B) Recortar estrellas en dos tamaños (ver moldes). Dejar secar. Hacer más estrellas en azul y celeste.



14 Sobre la torta, fijar con glasé mediano l margaritas, en sus tres colores, y las estrellas sin estas últimas se ubican en un extremo de las espirales. Cargar glasé liviano en un cartucho, c la punta y hacer el centro de las flores.

15 Acomodar las estrellas en los colores restantes. Realizar nuevas estelas punteadas (espiraladas o rectas), que partan de las estrellas, con glasé liviano teñido de azul (usar una pizquita de azul para obtener un tono suave) cargado en un cartucho.

Hacer más estelas, también a partir de las flores, en los dos colores requer Trabajar el contorno de la torta igual la superficie. Cargar glasé azul (el m color utilizado para las estelas) med en un cartucho con boquilla lisa med y rodear la torta con punto g

17 Fijar a Campanita con glasé en e centro de la torta.

© Disney

BARBARA

Blanco, negro y plata

Un diseño de avanzada, a tono con la originalidad de las adolescentes.

QUÉ NECESITO

- PASTILLAJE DE GELATINA: 1/4 de fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- PALO DE AMASAR
- CUTTER Y TUERA
- CARTÓN
- CARTUCHO DE PAPEL Y BOQUILLA LISA MEDIANA
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)
- PALILLOS
- PINCEL CHATO (chico o mediano)
- GOMA CMC
- GIBRÉ PLATEADO
- BASE DE TELGOPOR o polyfan de 30 cm de diámetro x 2 cm de espesor
- GOMA EVA BLANCA
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- TORTAS: (3) de 18, 22 y 26 cm de diámetro
- ESPÁTULA DE METAL o cuchillo de hoja lisa
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 500 g
- CARTONES BASE: 2 (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA: 3 fórmulas (ver receta en pliego de moldes)
- ALISADORA DE PASTA o "fratacho" de repostería
- PALITOS DE BROCHETTE
- PAPEL DE ALUMINIO
- COLORANTE VEGETAL EN PASTA NEGRO
- CORTANTES: de 2,5 y 3 cm de diámetro
- CINTAS PLATEADAS: de 2 y 10 cm de ancho (esta última con bordes de alambre)

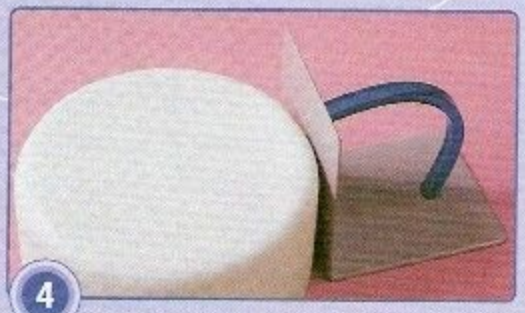
1 Número. Estirar pastillaje de gelatina a 5 mm de espesor. Efectuar una plantilla en cartón (ver molde), apoyar sobre el pastillaje y cortar. Dejar secar.

2 Con un cartucho cargado con glasé mediano, fijar dos palillos por detrás del número (además, los palillos pueden cubrirse con líneas zigzagueantes de glasé). Dejar secar. Cargar un pincel chato con goma CMC hidratada, pincelar los números, espolvorear con gibré plateado y retirar el excedente.

CÓMO HIDRATAR LA GOMA CMC

Mezclar 2 cucharadas soperas de agua con el equivalente a la punta de una cucharita (de té) de goma CMC. Dejar que la goma se hidrate de un día para otro hasta semejarse a una gelatina blanda. Si la goma quedase demasiado espesa, agregar un poquito de agua. En caso contrario, añadir una pizca de CMC.

3 Forrar la base de telgopor con goma EVA blanca y pegamento universal. Dejar secar.



4 Pegar las tortas con dulce de leche sobre los cartones base respectivos. Luego de untarlas con el resto del dulce, cubrirlas con pasta americana estirada a un espesor conveniente. Pasar una alisadora de pasta o "fratacho" y cortar el excedente.

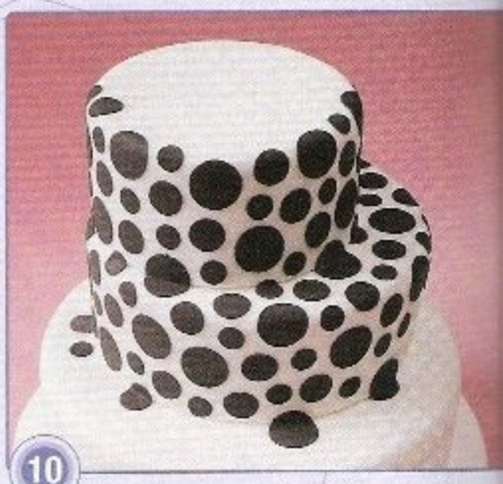
5 Columnas de sostén. Agrupar tres segmentos de palitos de brochette, cortados a la altura de las tortas grande y mediana, y envolverlos con papel de aluminio. Cada torta requiere cuatro columnas de sostén.

6 Con glasé, pegar la torta de mayor tamaño sobre la base de telgopor. Luego, insertar las columnas de apoyo. Las columnas irán cubiertas por la torta de tamaño intermedio.

7 Pegar la torta intermedia con glasé, junto al borde de la anterior. Insertar las columnas correspondientes. Por encima, disponer la torta de menor tamaño, ubicándola, también, cerca del borde para crear un efecto dinámico.

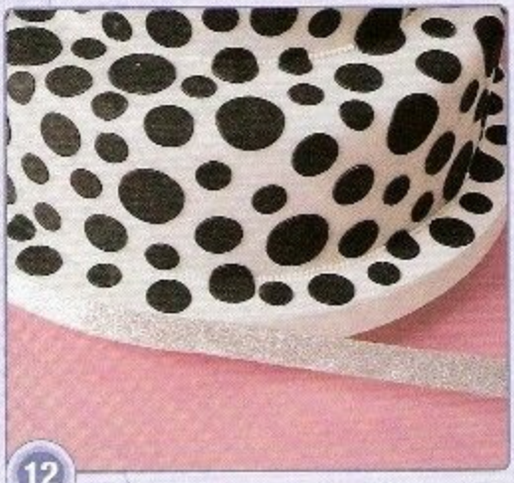
8 **Lunares.** Estirar pasta americana teñida de negro a un espesor fino. Cortar lunares con los cortantes de 2,5 y 3 cm de diámetro. Luego, preparar otros con la base de una boquilla lisa; en este caso, de tamaño mediano (ver moldes).

9 Comenzar a pegar los lunares sobre el contorno y la superficie de cada torta, empleando agua o goma CMC hidratada. Alternar los tamaños.



10 Pegar varios lunares de modo que queden entre dos tortas. Para esto, colocar la mitad de cada lunar sobre el contorno de la torta superior y la otra mitad sobre la superficie de la torta inferior. Fijar más lunares sobre la base.

11 Cargar glasé mediano en un cartucho con boquilla lisa mediana. Efectuar el punto gotita alrededor de las tortas, salteando los lunares. Completar el trabajo.



12 Con pegamento universal en cada extremo, fijar la cinta plateada de 2 cm alrededor de la base de telgopor.

13 **Moño.** Tomar la cinta plateada con bordes alambrados y formar un moño doble (con cuatro lazos).

14 Ajustar en el centro con un tramo de cinta plateada de 2 cm de ancho. Luego, añadirle un segmento de cinta alambrada a modo de "coletas"; ajustar en el centro con la cinta de 2 cm.

15 Armar un moño simple (dos lazos) con sus "coletas". Ajustar en el centro con un segmento de cinta de 2 cm de ancho.

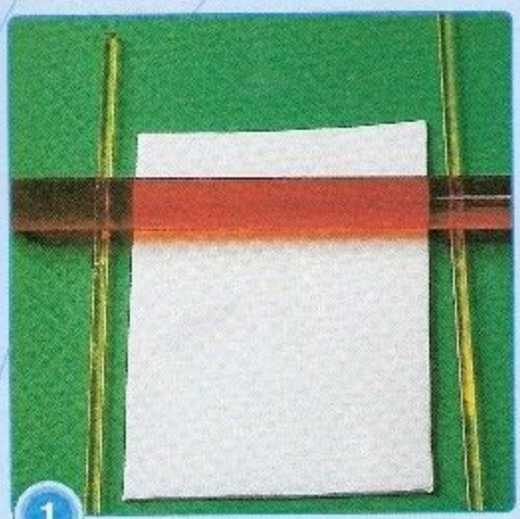
16 Disponer el moño doble en la torta superior (utilizando un poco de glasé). Fijar el número de modo que asome por detrás del moño. En la torta intermedia, disponer el moño simple.

Por la gracia divina

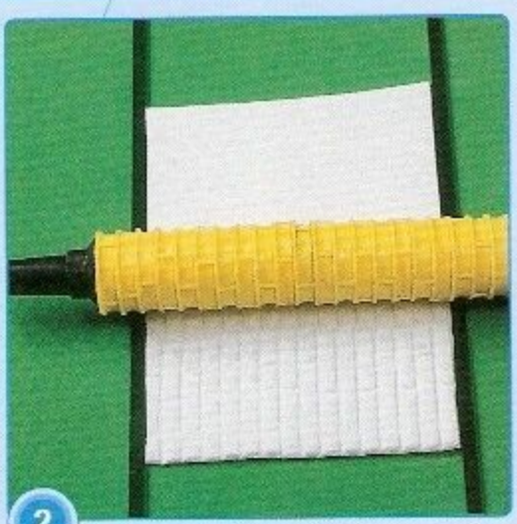
Algunos secretos revelados de la construcción de pastillaje le asegurarán un éxito rotundo.

QUÉ NECESITO

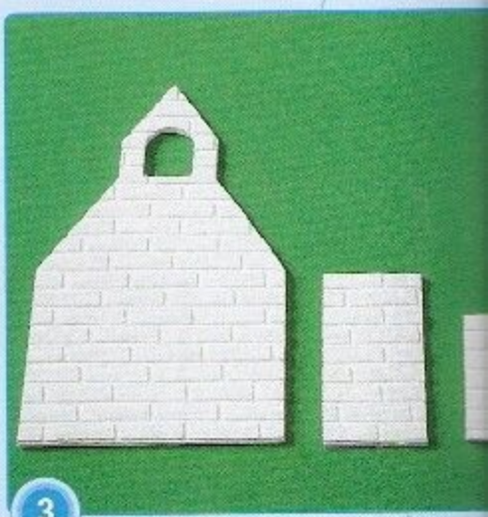
- PASTILLAJE DE GELATINA: 1/2 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- VARILLAS DE ACRÍLICO de 5 mm de diámetro
- PALO DE AMASAR
- CUTTER Y TIJERA
- RODILLOS ESTAMPADORES: de ladrillos, de vetas de madera y de tejas
- ESTECA DE FILO
- COLORANTES VEGETALES EN PASTA: marrones (1 terracota y otro claro), azul, negro, piel, amarillo bebé, verde y rojo
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)
- CARTUCHOS DE PAPEL Y BOQUILLA LISA CHICA
- PINCELES: chatos (chico y mediano) y de punta fina
- PAÑO, HOJA DE PAPEL ABSORBENTE O SERVILLETA DE PAPEL
- HILO BLANCO
- CAMPANITA Y CRUZ en color dorado
- PASTA PARA MODELAR
- PALILLOS
- BOLILLO CHICO
- POLVO NÁCAR
- COLORANTE EN POLVO: rosa
- TORTA de 24 cm de diámetro
- ESPÁTULA DE METAL O CUCHILLO DE HOJA LISA
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 g
- CARTÓN BASE (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA: 1 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- BASE DE TELGOPOR O POLYFAN de 28 cm de diámetro x 2 cm de espesor
- GOMA EVA BLANCA
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR



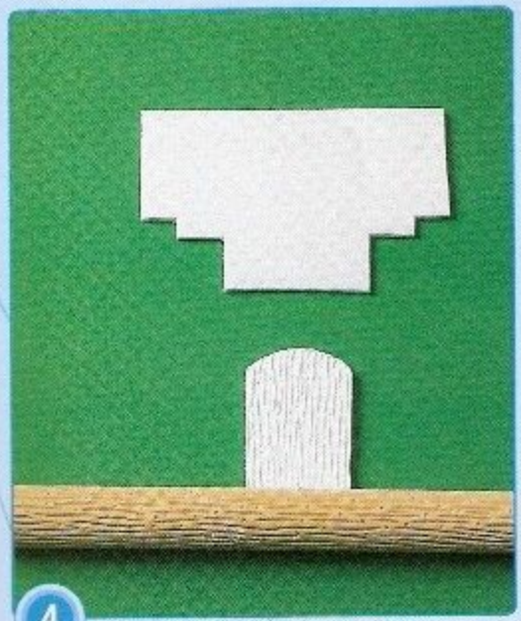
1 **Capilla.** Colocar una porción de pastillaje entre dos varillas de 5 mm de espesor y estirar con el palo de amasar.



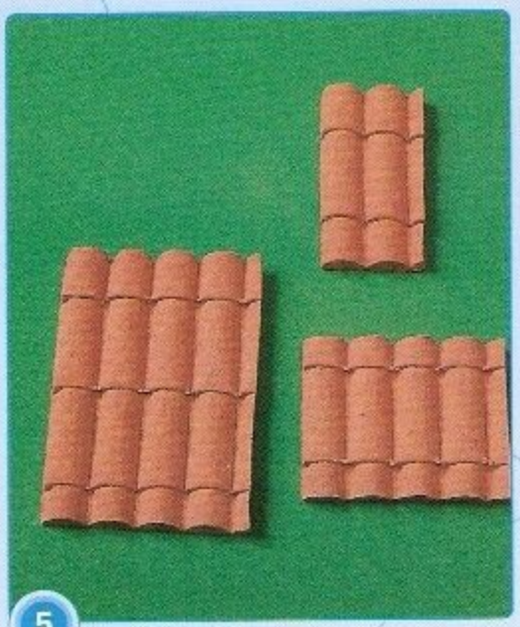
2 Hacer una pasada con el rodillo estampador de ladrillos.



3 Cortar las piezas que corresponden al frente, el dorso y todos los laterales (ver moldes). Dejar seca



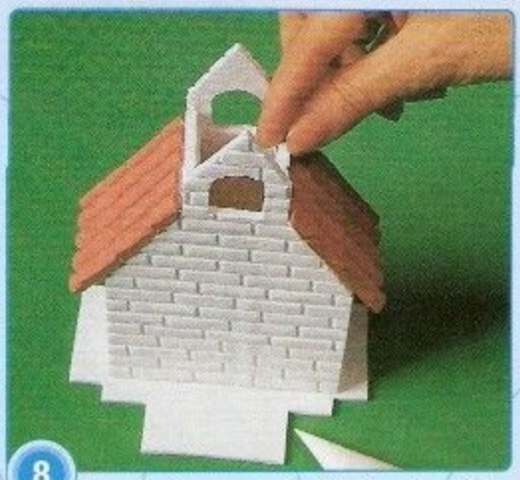
4 Estirar pastillaje a 5 mm de grosor. Tomar una porción, otorgarle textura con el rodillo estampador de vetas de madera y recortar la puerta (ver molde). Luego, señalar la división de las hojas con esteca de filo. Recortar la base (ver molde) en pastillaje liso. Dejar secar.



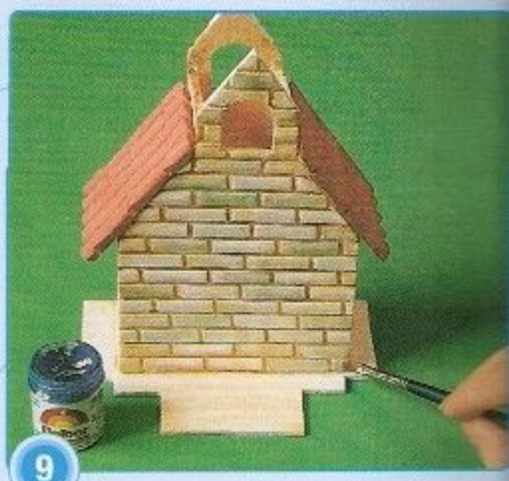
5 **Techos de tejas.** Teñir pastillaje con marrón terracota y estirar a 5 mm de espesor. Pasar el rodillo estampador de tejas y recortar los techos (ver moldes). Dejar secar.

6 Cargar glasé a punto mediano en un cartucho y cortar la punta. Fijar sobre la base la pa trasera y, luego, las paredes laterales.

7 Pegar el frente de la capilla.



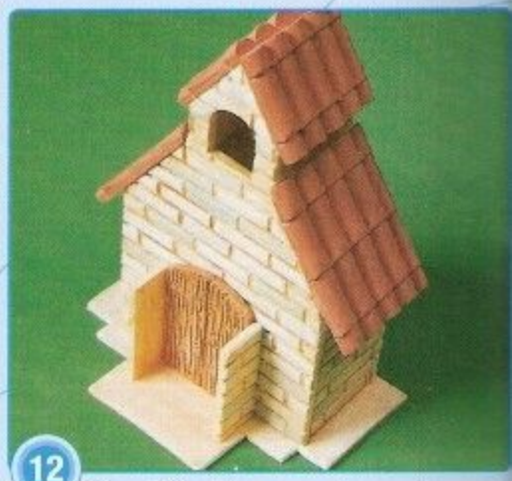
8 Con el mismo cartucho, fijar los techos de la capilla y, luego, los laterales del campanario. Dejar secar.



9 Cargar un pincel chato con agua y tocar apenas el colorante marrón claro; pintar con esta aguada las paredes y la base. Luego, tocar apenas el colorante azul y matizar algunos ladrillitos. Dejar secar.

10 Colorear la puerta con la aguada de marrón claro. Retirar el exceso con un paño o una hoja de papel absorbente. Dejar secar.

11 Con un cartucho con glasé mediano y boquilla lisa chica, fijar la puerta en el frente de la capilla. Aplicar dos puntos de glasé en las paredes frontal y trasera del campanario; enhebrar la campana y apoyar el hilo sobre los puntos de glasé.

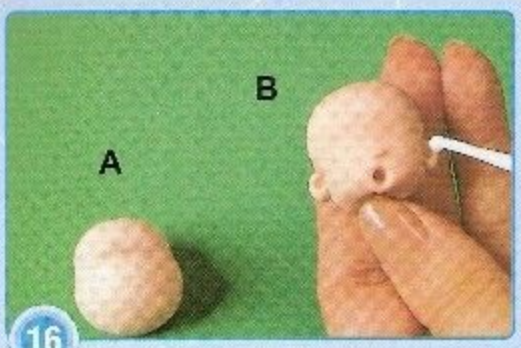


12 Con glasé mediano, pegar las paredes laterales del pórtico. Luego, fijar los techos del campanario. Dejar secar.

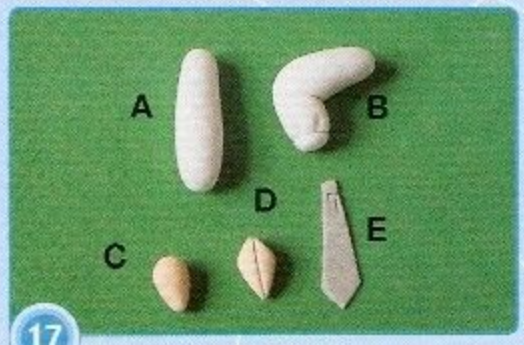
13 A) Efectuar un rollito con pastillaje teñido de marrón terracota. B) Con agua, disponer el rollo entre los techos del pórtico. Con esteca de filo, hacer marcas, respetando el diseño de las tejas.

14 **Niño. Pantalón.** A) Efectuar un rollo con pasta para modelar teñida de gris (usar una pizca de negro). Aplanar. B) Doblar. C) Con esteca de filo, marcar la división de las piernas y los pliegues.

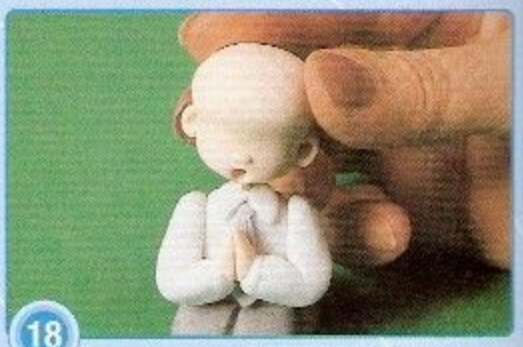
15 **Camisa.** Hacer un rollo con pasta para modelar, aplanarlo y darle forma recta al borde inferior. Con un poquito de agua, adjuntar la pieza al pantalón. Atravesar con un palillo.



16 **Cabeza.** A) Producir una esfera con pasta color piel. Afinar hacia el polo inferior y con el lateral de un dedo, presionar la zona de ojos. B) Abrir la boca con un bolillo chico, llevando el labio inferior hacia abajo. Con un palillo, efectuar un orificio en la zona del cuello. Pegar un ovalito de pasta piel a modo de nariz (ver molde). Con agua, disponer dos esferitas color piel a cada lado de la cabeza y presionarlas con el bolillo chico.



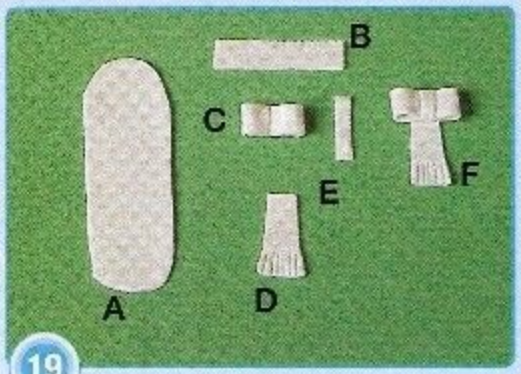
17 **Mangas.** A) Hacer dos cilindros con pasta para modelar. Afinar los extremos. B) Con la esteca de filo, determinar puños y pliegues (ver molde). Con la misma esteca, producir una marca en la zona del codo y doblar. **Manos.** C) Crear una lágrima con pasta piel. D) Aplanar. Señalar la división con la esteca de filo. **Corbata.** E) Recortarla en pasta gris fina. Determinar los detalles con la esteca de filo (ver molde).



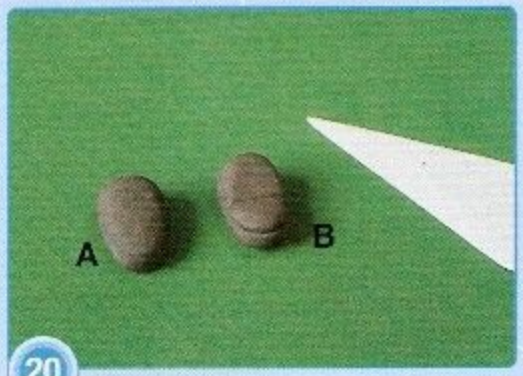
18 Pegar la corbata, las mangas y las manos con CMC diluido con agua. Para el cuello de la camisa, achatar una esferita de pasta y cortar una sección en "v"; humedecerla con agua y atravesar el palillo. Por encima, fijar la cabeza.

CÓMO HIDRATAR LA GOMA CMC

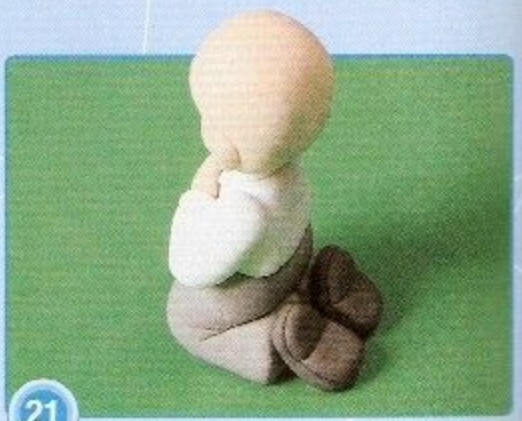
Mezclar 2 cucharadas soperas de agua con la punta de una cucharita (de té) de goma CMC. Dejar que se hidrate de un día para otro hasta formarse una gelatina blanda. Si quedara demasiado espesa, agregar un poquito de agua. En caso contrario, añadir más CMC.



19 **Moño.** A) Estirar pasta para modelar a un espesor fino. Pincelar con polvo nácar. B) Cortar una tira (ver molde). C) Humedecer los extremos con agua y llevarlos hacia el centro. D) Con otra porción de pasta, cortar el lazo y hacer cortes en el borde inferior (ver molde). E) Cortar una tirita nacarada para el centro del moño. F) Envolver el centro con la tirita humedecida con CMC diluido con agua (ver molde) y adjuntar el lazo. Dejar secar.



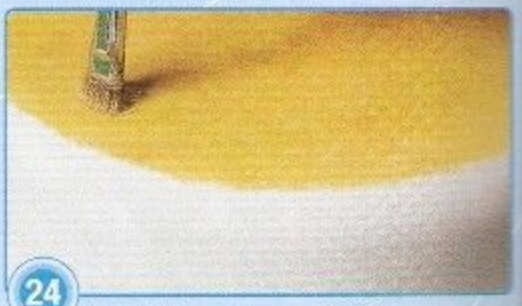
20 **Zapatos.** A) Crear dos óvalos con pasta para modelar teñida de gris intenso (ver molde). B) Con la esteca de filo, determinar suelas y tacos.



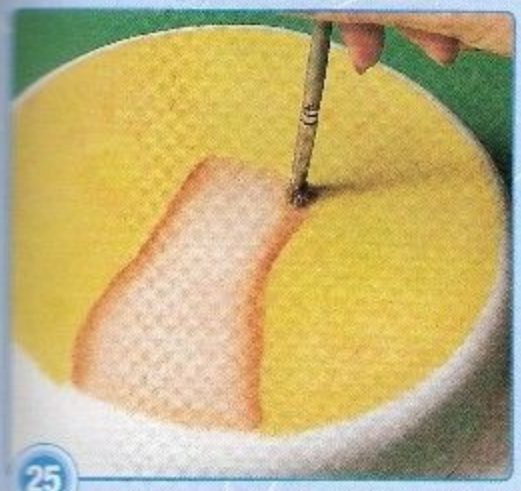
21 Con agua, adjuntar los zapatos al pantalón. Dejar orear.

22 Cargar un pincel chato con colorante en polvo rosa, descargar sobre servilleta y esfumar las mejillas. Con pincel fino y negro, diseñar ojos y cejas (ver diseño). Cargar glasé marrón claro a punto mediano en un cartucho, cortar la punta y diseñar la cabellera. Dejar secar.

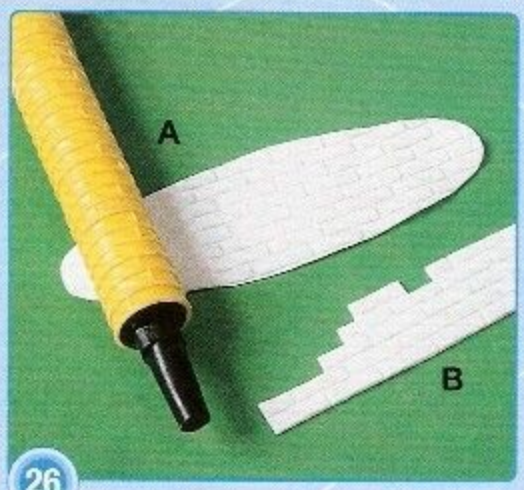
23 Pegar la torta con dulce de leche sobre el cartón base. Luego de untar la torta con el resto del dulce, cubrirla con pasta americana estirada a un espesor conveniente. Masajear y cortar el excedente de pasta.



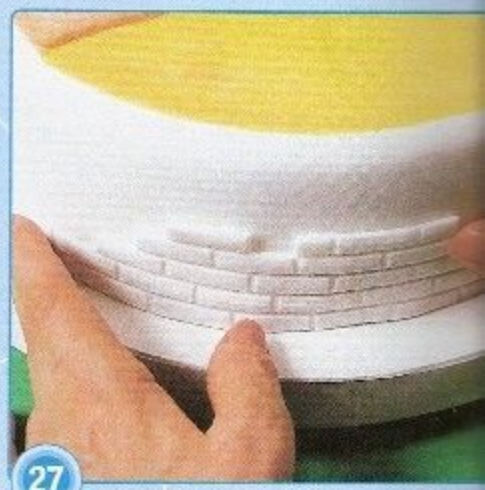
24 Forrar la base con goma EVA blanca y pegamento universal. Disponer la torta con glasé sobre la base. Cargar un pincel chato mediano con agua, descargar el exceso sobre servilleta de papel y tocar colorante amarillo bebé. Ponsear la superficie de la torta, dejando un espacio libre para el camino. Repetir con verde y algo de marrón claro; esfumar.



25 Con el procedimiento explicado y marrón claro, ponsear el camino. Otorgarle mayor intensidad a los bordes.

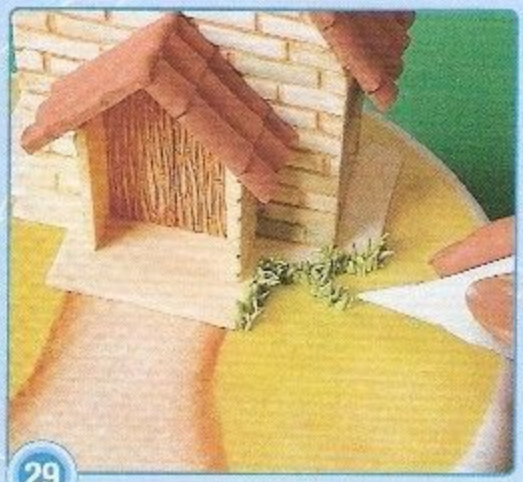


26 **Pared de ladrillos.** A) Estirar pasta americana a un espesor fino y hacer una pasada con el rodillo estampador de ladrillos. B) Cortar la cantidad necesaria de piezas (ver molde) como para rodear toda la torta.

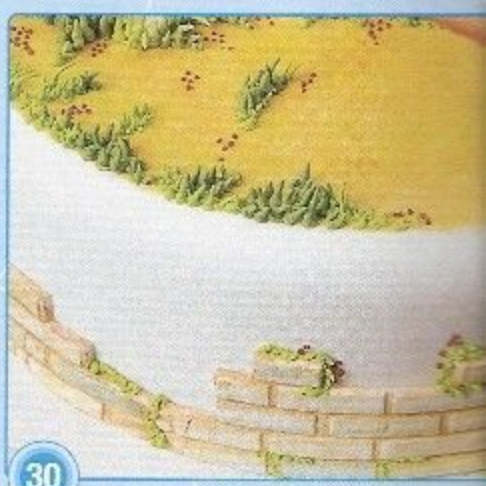


27 Pegar las paredes con agua en el contorno de la torta.

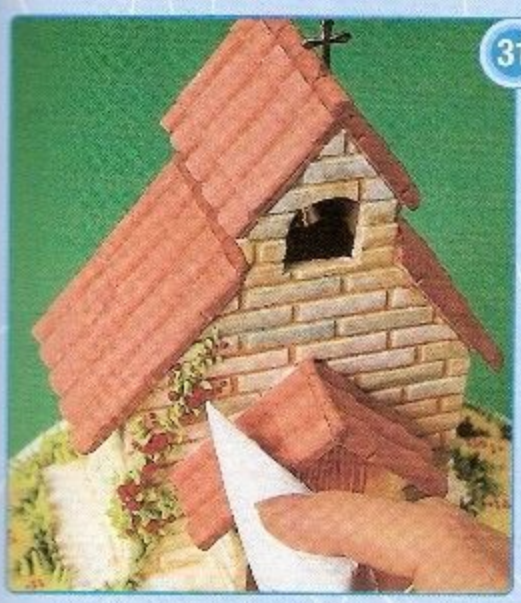
28 Pintar las paredes con los mismos colores de la capilla. Dejar orear.



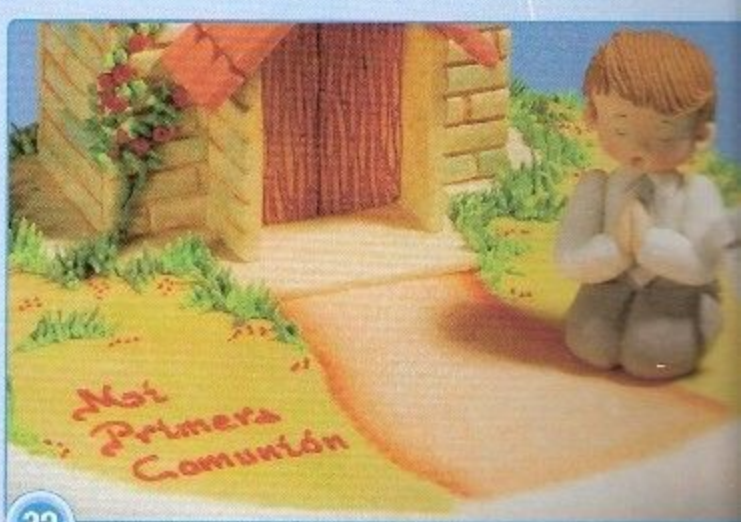
29 Fijar la capilla, con glasé, al final del camino. Cargar glasé verde a punto mediano en un cartucho, cortar la punta en forma en "v" y hacer hojitas alrededor de la capilla.



30 Simular más hojitas en la superficie de la torta y en las paredes ubicadas en el contorno de la misma. Luego, cargar glasé rojo liviano en un cartucho, cortar la punta y hacer florecitas entre las hojas.



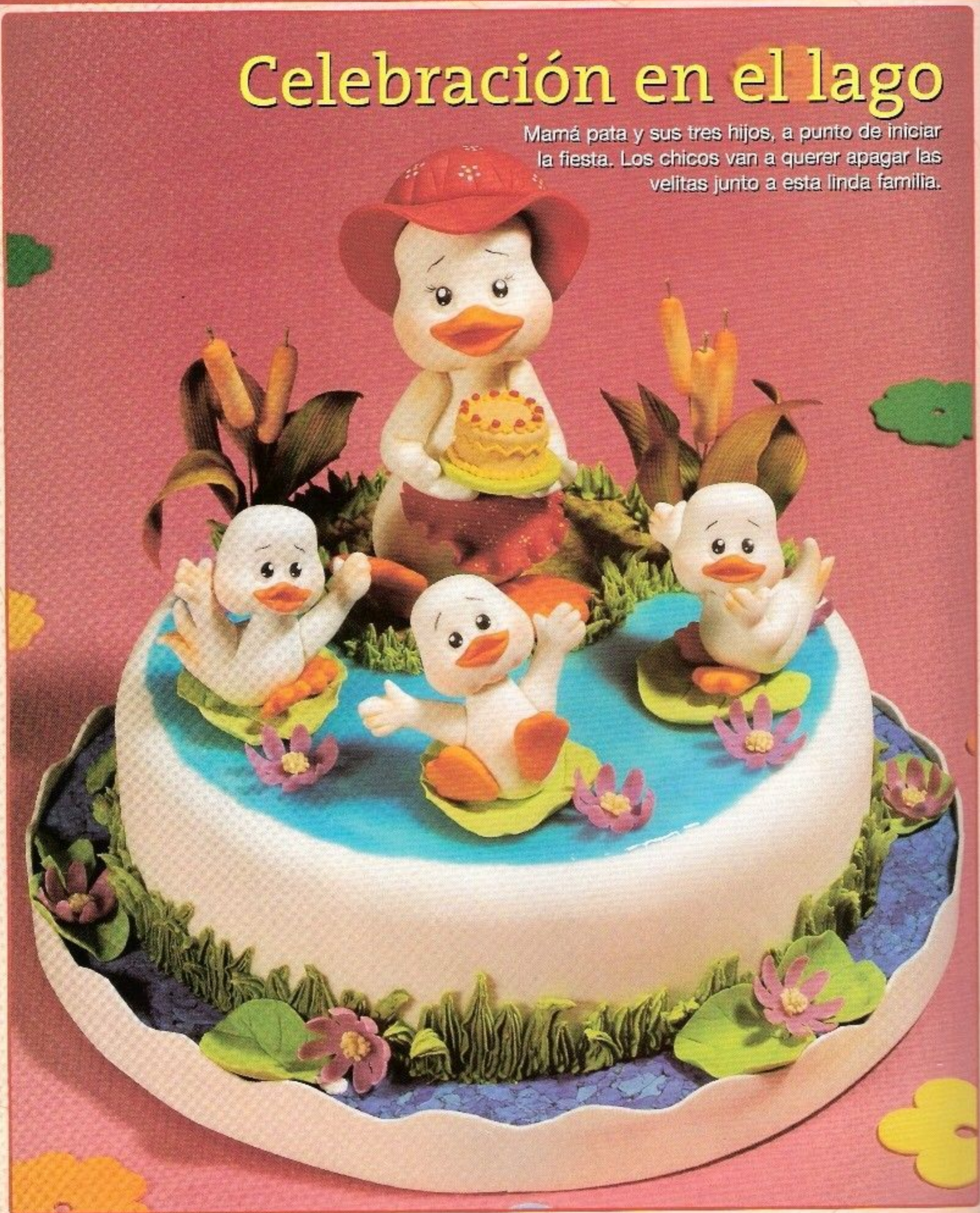
31 Ubicar la cruz en la parte superior del campanario; usar glasé terracota mediano. Luego, simular enredaderas en el frente de la capilla, empleando el cartucho con glasé verde. Con el cartucho con glasé rojo, efectuar más puntitos a modo de flores. Con un cartucho con glasé rojo mediano, hacer flores a partir de círculos concéntricos a modo de campanillas.



32 Cargar glasé rojo a punto mediano en un cartucho con boquilla lisa chica y escribir "Mi Primera Comunión" (ver diseño). Fijar al niño con glasé

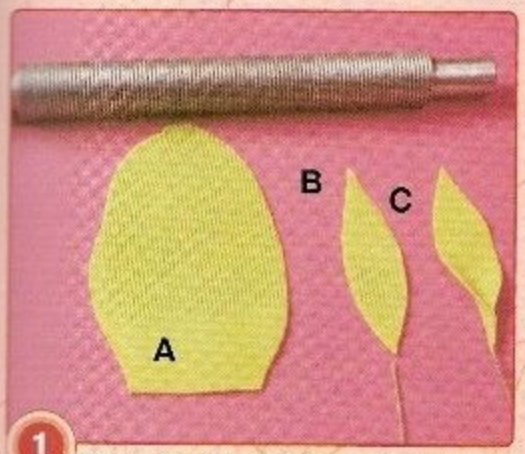
Celebración en el lago

Mamá pata y sus tres hijos, a punto de iniciar la fiesta. Los chicos van a querer apagar las velitas junto a esta linda familia.



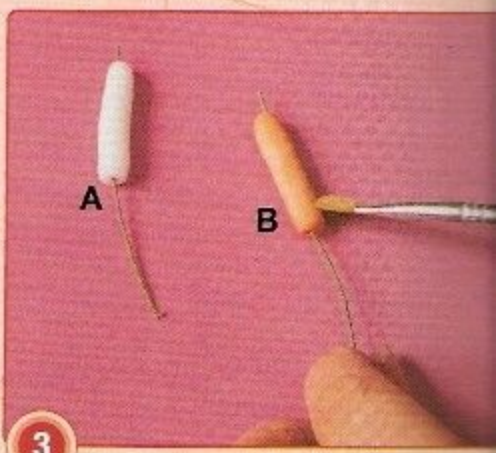
QUÉ NECESITO

- PASTA DE GOMA: 1/4 de fórmula (ver receta en moldes)
- COLORANTES VEGETALES EN PASTA: verdes (1 en tono hoja), marrones (en 2 tonos: claro y rojizo), naranja, rosa o bordó, amarillo, negro, blanco, rojo y azul
- COLORANTE VEGETAL EN POLVO: rojo y naranja
- PALO DE AMASAR
- RODILLO ESTAMPADOR DE RAYAS
- CUTTER Y TIJERA
- ALAMBRE FORRADO VERDE MEDIANO
- GOMA CMC
- PINCELES: chatos chico y mediano (o grande) y de punta fina
- CINTA ENGOMADA PARA RAMOS color verde
- CORTANTES: de 2,5; 3,5; 5; 6 y 8 cm de diámetro y de margarita (ver pliego de moldes)
- ESTECAS: de filo, de punta y cónica estriada
- MARCADOR DE NERVADURAS
- BOLILLOS: chico y mediano
- RECORTE DE TELGOPOR
- BANDEJA CON COLCHÓN DE FÉCULA cubierto con papel film
- ARO CON MALLA O COLADOR DE ALAMBRE (para crear textura)
- PASTA PARA MODELAR: 1/2 fórmula (ver receta en moldes)
- PAILLOS
- SERVILLETA DE PAPEL
- CLASÉ DE 2 CLARAS (ver receta en pliego de moldes)
- CARTUCHOS DE PAPEL, MANGA, CUPLA Y BOQUILLA RIZADA MEDIANA
- BASE DE TELGOPOR O POLYFAN de 28 cm de diámetro x 2 cm de espesor
- GOMA EVA: azul imitación corcho y blanca
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- TORTA de 24 cm de diámetro
- ESPÁTULA DE METAL o cuchillo de hoja lisa
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 g
- CARTÓN BASE (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA: 1 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- GEL TRASLÚCIDO
- CMC diluido en agua



1 **Hojas alargadas.** A) Estirar pasta de goma teñida de verde hoja a un espesor fino. Pasar el rodillo texturador de rayas. B) Cortar hojas (ver molde) y segmentos de alambre forrado verde. C) Humedecer el centro de la hoja con goma CMC hidratada y apoyar el alambre. Pellizcar por el dorso de la hoja, ocultando el alambre en la pasta. Darle movimiento a la hoja y dejar secar.

2 Cargar un pincelito chato con colorante marrón claro y pintar algunos sectores de las hojas. Repetir con verde, matizando en forma suave y esfumando sobre el color anterior. Dejar secar.

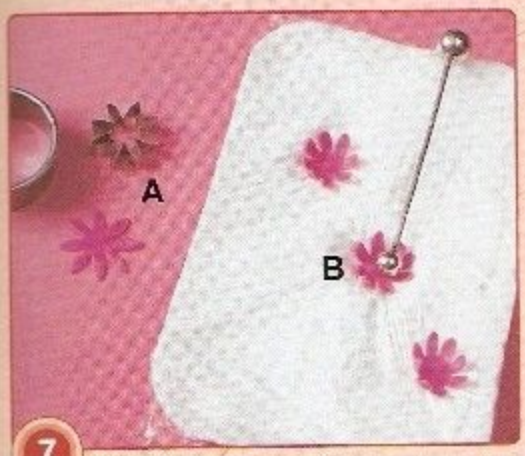


3 **Totoras.** A) Modelar cilindros con pasta de goma (ver molde) y atravesar cada uno de ellos con un segmento de alambre forrado humedecido con goma CMC. Permitir que el alambre asome por el extremo superior (ver diseño). Dejar secar. B) Cargar el pincel con colorante naranja y algo de marrón claro. Pintar y dejar secar.

4 Armar grupos con totoras y hojas. Ajustar con cinta engomada para ramos. Formar dos grupos.

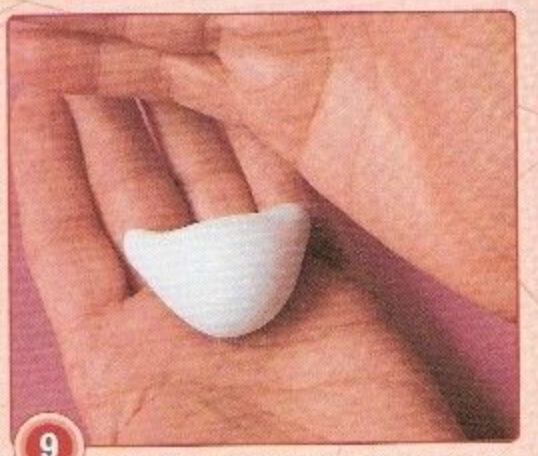
5 **Hojas de irupé.** A) En pasta de goma verde hoja de espesor fino, cortar hojas con el cortante de 5 cm de diámetro. Practicar un corte en la parte inferior (ver molde). B) Presionar cada hoja sobre el marcador de nervaduras. C) Con bolillo mediano, afinar los bordes.

6 Apoyar uno de los bordes contra un recorte de telgopor. Dejar secar.

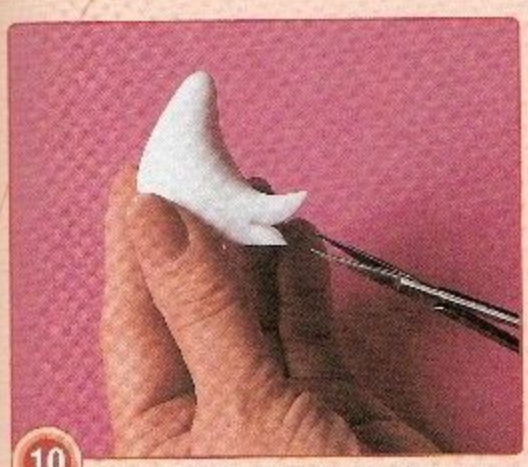


7 **Flores de irupé.** A) Estirar pasta de goma teñida de rosa intenso o bordó a un espesor fino. Recortar flores (ver molde). B) Apoyarlas sobre una bandeja con fécula cubierta con papel film. Presionar el centro con bolillo mediano. Dejar secar.

8 A) Para el centro de cada flor, presionar una esferita de pasta amarilla sobre el aro con malla. B) Fijar cada centro con goma CMC hidratada.

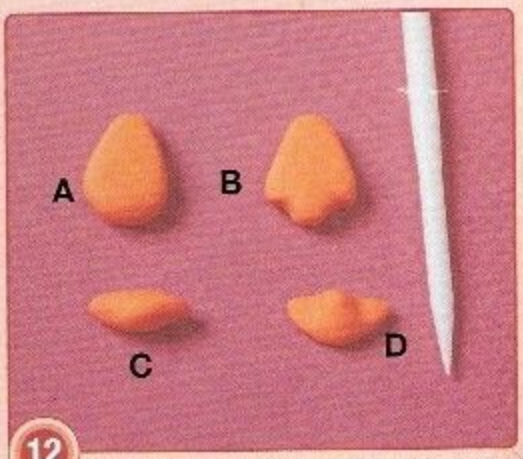


9 **Patitos. Cuerpo.** Hacer una esfera con pasta para modelar. Aplanar la parte superior y afinar ambos polos.



10 Curvar el cuerpo. Para la cola, aplanar un extremo y practicar cortes (ver molde).

11 **Cabeza.** Realizar una esfera con pasta para modelar. Afinar hacia el polo inferior. Presionar la zona de ojos (ver molde).

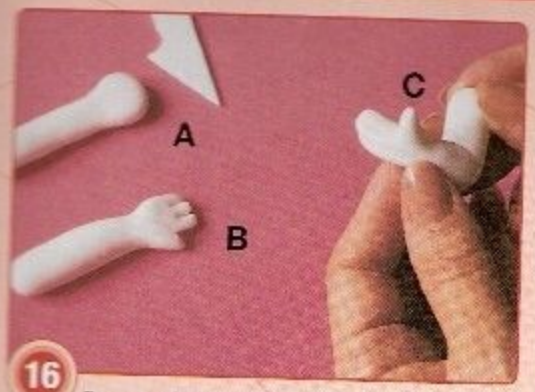


12 **Patas.** A) Para cada una, hacer un cono con pasta para modelar naranja. Aplanar. B) Con una esteca de punta, producir dos hendiduras en la parte de mayor ancho (ver molde). **Pico.** C) Modelar un cilindro con pasta naranja y afinar hacia los extremos. D) Junto al centro, hacer presión con la esteca de punta (ver molde).

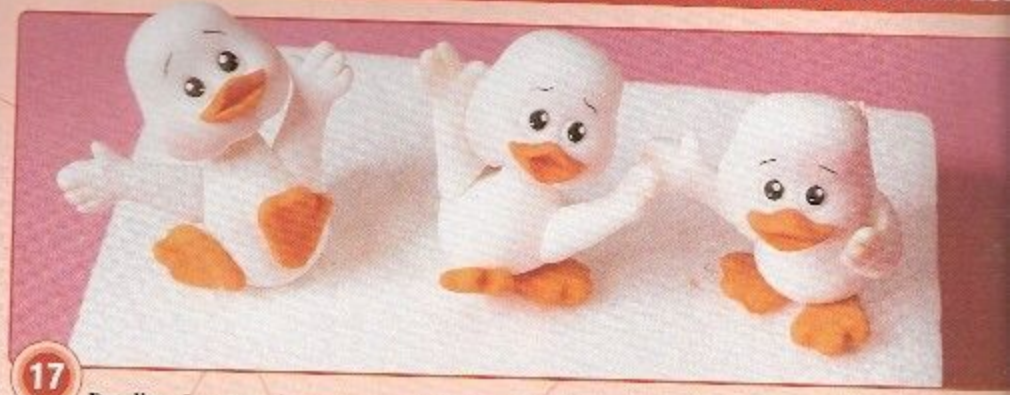
13 Colocar las patas sobre un recorte de telgopor, humedecerlas con CMC diluido en agua y apoyar el cuerpo. Disponer un segmento de palillo en el cuello.

14 Fijar el pico con agua. Señalar las cuencas con un bolillo chico. Abrir el pico con la esteca de filo (ver molde). Con una esteca de punta, determinar las hendiduras del mentón.

15 Humedecer la base de la cabeza con CMC diluido en agua y adjuntarla al cuerpo.



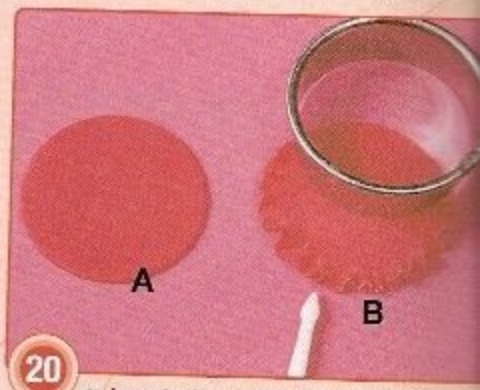
16 Brazos. A) Hacer dos rollitos con pasta para modelar. Aplanar un extremo para la mano. B) Con esteca de filo, cortar un segmento en "v" y determinar los dedos restantes (ver molde). C) Producir una marca en la zona del codo y doblar en ángulo recto.



17 Detalles. Con CMC diluido en agua, adjuntar los brazos al cuerpo. Los otros patitos se realizan del mismo modo, pero otorgándoles distintos movimientos. Rellenar las cuencas, previamente humedecidas co agua, con esferitas de pasta aplanadas. Simular pupilas con esferitas negras aplanadas y dispuestas con ag Dejar orear. Con pincel fino y negro, crear cejas. Con un palillo y blanco, producir puntos de luz. Dar rubor rojo en polvo, descargado sobre servilleta, y pincelito chato. Si se desea, con naranja en polvo se pueden rea patas y picos.

18 Mamá Pata. Cuerpo. Hacer un cono con pasta para modelar. Pellizcar la parte redonda, llevando la cola hacia arriba (ver molde).

19 Crear dos patas, siguiendo el procedimiento anterior. Fijar un trozo de palillo en una de ellas y clavarla en un recorte de telgopor, inclinándola ligeramente. Ubicar, junto a ésta, la otra pata. Humedecer la base del cuerpo con CMC diluido en agua y adjuntar a las patas.



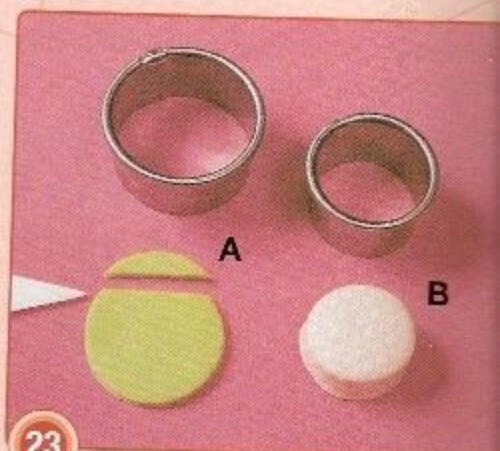
20 Delantal. A) Cortar un círculo de 6 cm de diámetro en pasta de goma roja fina. B) Hacer rod una esteca cónica estriada por el borde. Seccionar una parte con el mismo cortante (ver molde).

CÓMO HIDRATAR LA GOMA CMC

Mezclar 2 cucharadas soperas de agua con el equivalente a la punta de una cucharita (de té) de goma CMC. Dejar que la goma se hidrate de un día para otro hasta semejarse a una gelatina blanda. Si la goma quedase demasiado espesa, agregar un poquito de agua. En caso contrario, añadir una pizca de CMC.

21 Con CMC diluido en agua, adjuntar el delantal al cuerpo.

22 A) Estirar pasta de goma roja a un grosor fino y cortar una tira para el moño. Coletas. B) Cortar dos piezas con la misma pasta. C) Humedecer el centro de la tira del punto a y llevar los extremos hacia el centro. D) Cortar una tira en pasta roja fina y adjuntarla al dorso del cuerpo. Del mismo modo, disponer los lazos y las coletas. Modelar y fijar los brazos (ver molde) con agua a cada lado del cuerpo.



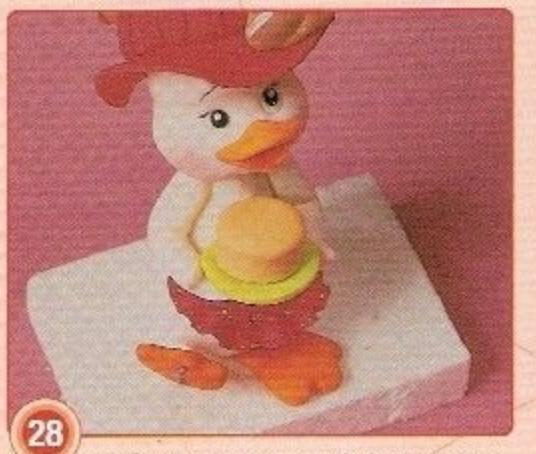
23 Bandeja. A) Estirar pasta para modelar verd hoja a 5 mm de espesor y recortar un círculo con el cortante de 3,5 cm. Seccionar una parte (ver molde). Torta. B) En pasta color marrón claro de 2 cm de ancho, cortar la torta (ver molde).

24 Colocar un trozo de palillo en la torta. Unir ambas piezas con agua y adjuntarlas al cuerpo de la pata, por medio de los palillos.

25 **Cabeza y detalles.** Realizar la cabeza de la pata (ver molde) según se explicó, humedecer la base con CMC diluido en agua y adjuntarla al cuerpo. Dejar orear. En el caso de los detalles, para la mamá se agregan pestañas diseñadas con pincel fino y negro. Dejar secar.

26 Decorar el delantal con puntos, un palillo y colorantes. Para ello, hacer flores con centros amarillos y pétalos blancos. Dejar secar.

27 **Sombrero. Ala.** A) En pasta para modelar roja de espesor fino, cortar un círculo de 8 cm de diámetro (ver molde). **Copa.** B) Realizar una esfera con pasta roja y aplanar un polo (ver molde). Con la esteca de filo, producir pliegues.



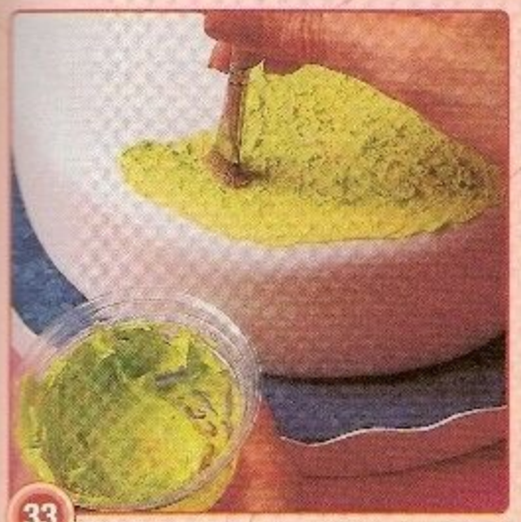
28 Unir las piezas con agua y darle movimiento al ala. Dejar que la pieza se oree sobre la cabeza de la pata, sin pegarla.

29 Retirar el sombrero. Cargar glasé amarillo a punto mediano en un cartucho, cortar la punta y decorar la torta con punto gotita, ondas y copitos. Con otro cartucho con glasé rojo mediano, simular cerezas sobre los copitos. Dejar secar.

30 Con una esteca de punta y colorantes amarillo y blanco, copiar el diseño del delantal en el sombrero. Dejar secar.

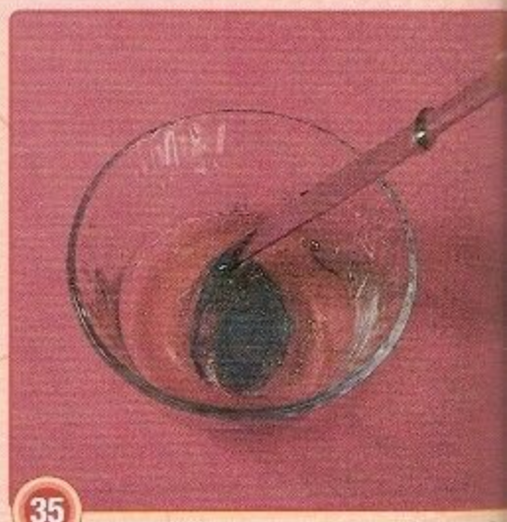
31 Forrar la superficie de la base de telgopor con goma EVA azul y pegamento universal; dejar secar. En goma EVA blanca, cortar una tira con el borde superior ondulado (ver molde); fijarla con pegamento alrededor de la base.

32 Disponer la torta con dulce de leche sobre el cartón base. Después de untarla con el resto del dulce, cubrirla con pasta americana estirada a un espesor fino. Masajear y cortar el excedente.

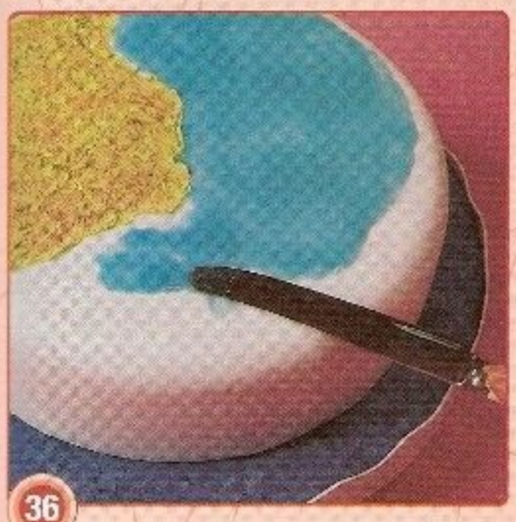


33 Con glasé, pegar la torta sobre la base de telgopor. Teñir una porción de verde hoja y cargar un pincel chato grande (en lo posible, con las cerdas abiertas); ponsear parte de la superficie de la torta.

34 Cargar el mismo pincel con colorante marrón rojizo y ponsear el glasé.

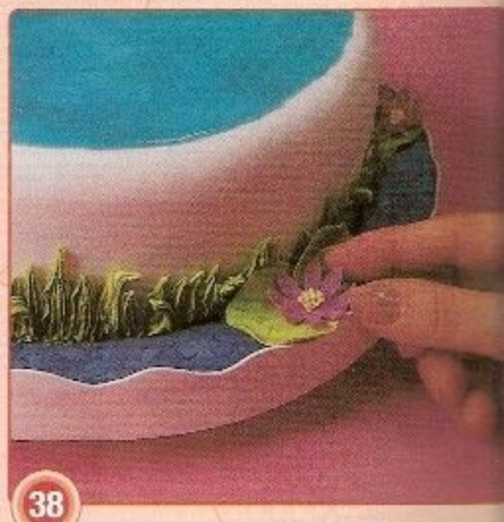


35 Lago. Colocar el gel en un recipiente y teñirlo de azul. Mezclar hasta eliminar las burbujas.



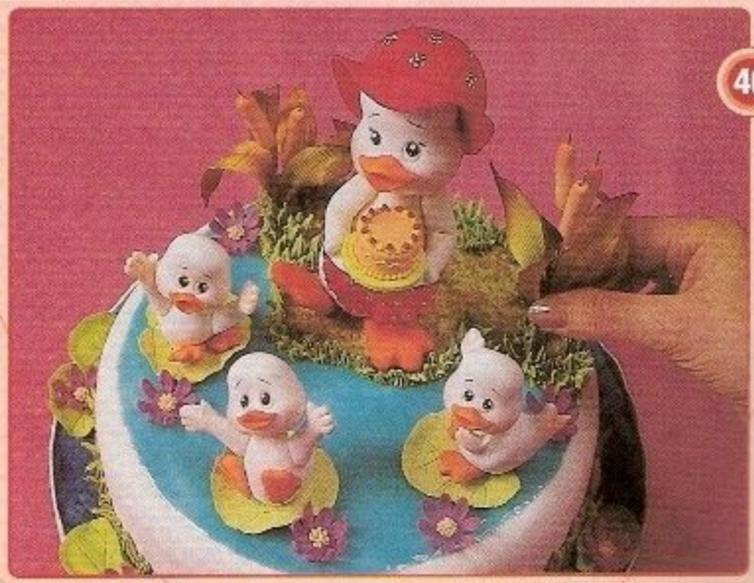
36 Colocar el gel sobre la torta, en el espacio reservado.

37 Cargar glasé verde mediano (en un tono o en dos, para enriquecer la labor) en una manga con cupla y boquilla rizada mediana; producir líneas de distintos largos en el contorno de la torta.



38 Con glasé, pegar las hojas y las flores de irupé sobre la base de telgopor.

39 Ubicar la mamá pata en la zona de pasto y, alrededor de ella, producir pastos con la manga.



40 Disponer flores y hojas de irupé en el lago. Sobre las hojas, fijar los patitos. Colocar las totoras a ambos lados de la mamá pata.

BARBARA

con GOLOSINAS

Curso intensivo de *Modelado Infantil*

- **Margarita realizada con galletita bañada.**
- **Caracol.**
- **Chanchito cocinero.**

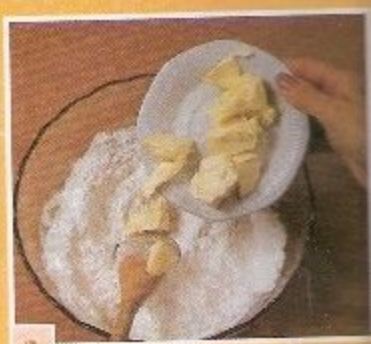
Galletitas bañadas

Ingredientes
Harina 0000: 250 g
Azúcar impalpable: 100 g
Polvo para hornear: 2 cucharaditas
Manteca fría cortada en cubos: 100 g
Huevo: 1
Ralladura fina de la piel de 1 limón
Jugo exprimido y colado de 1/2 limón

Otros
Manteca derretida (para pincelar la placa): cantidad necesaria

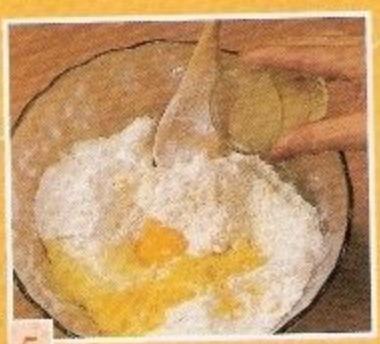
1 Colocar los ingredientes en distintos recipientes.

2 Disponer la harina, el azúcar impalpable y el polvo para hornear en un bol. Mezclar muy bien todo.

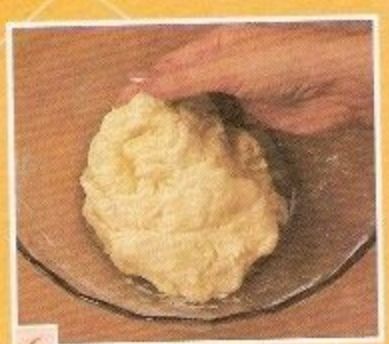


3 Agregar la manteca fría cortada en cubos. Integrar.

4 Con la fricción de las manos, trabajar para formar un arenado.



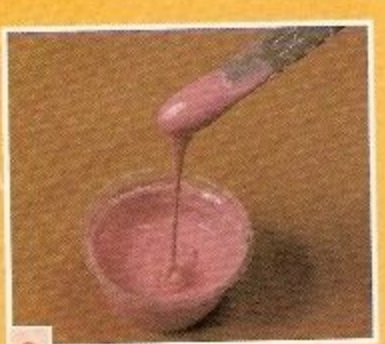
5 Incorporar el huevo, la ralladura y el jugo de limón. Mezclar hasta unir.



6 Formar un bollo. Llevar la masa obtenida a la heladera por espacio de 20 minutos.

7 Sobre la mesa enharinada, estirar la masa a 5 mm. Cortar flores con el cortante elegido.

8 Disponer las piezas sobre una placa para horno levemente untada con manteca. Pinchar en cada flor un palito de brochette. Llevar a horno moderado por espacio de 15 a 20 minutos.



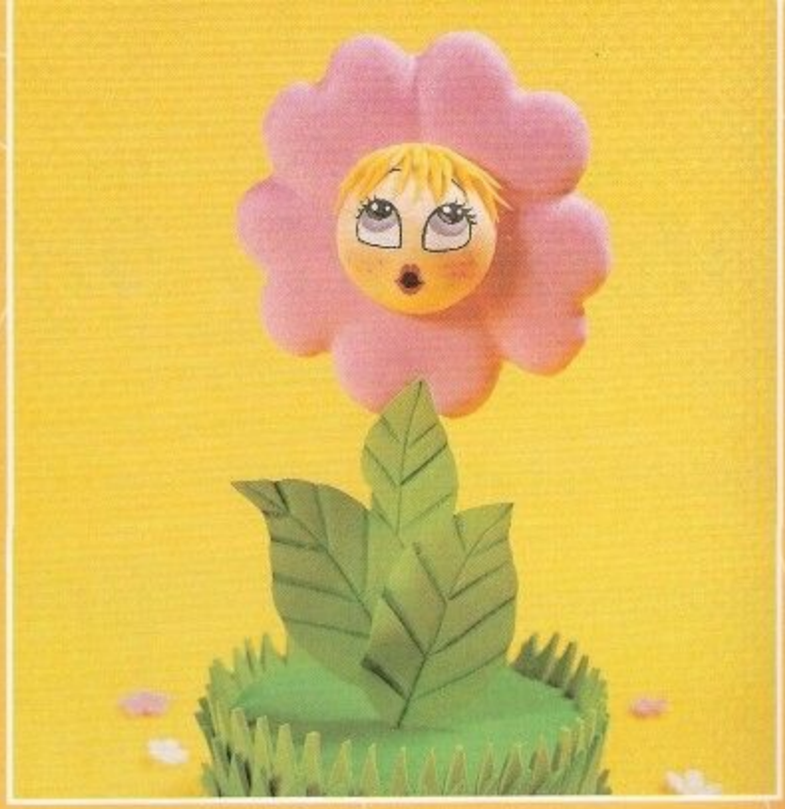
9 Preparar un glasé fluido a punto "diez" (al volcar una gota de glasé sobre el resto, la superficie debe unificarse a la cuenta de 10) teñido de rosa.

10 Colocar una galletita sobre la rejilla para tortas, ubicada sobre un plato o papel folex (para recuperar el excedente). Volcar el glasé fluido en el centro de la flor.

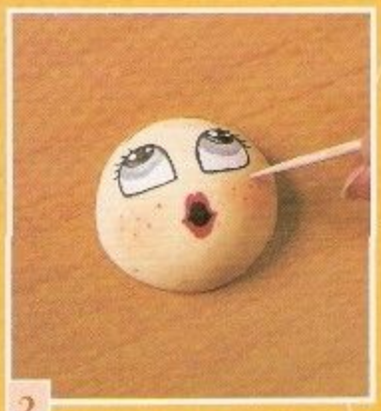
11 Hacer vibrar la rejilla para que el glasé cubra la galletita en forma pareja.
Disponer la flor debajo de una lámpara con bombilla de 100 watt. Dejar secar.

BARBARA

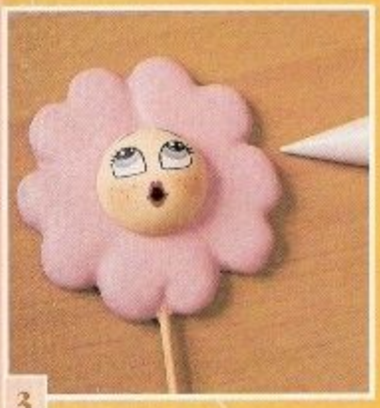
Margarita realizada con galletita bañada



1 **Cara.** Hacer una esfera con pasta para modelar color piel. Aplanar un polo. Dejar orear.

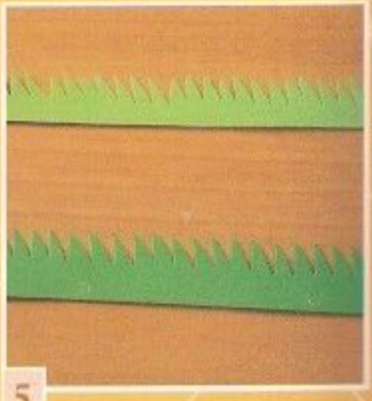


2 **Detalles de la cara.** Pintar los ojos con blanco y un pincel fino; dejar secar. Trabajar los iris con celeste y matizar con colorante blanco; dejar secar. Simular las pupilas, la boca, las cejas, las pestañas y el delineado con negro; dejar secar. Crear los labios con rojo. Dar rubor con rojo en polvo, descargado sobre servilleta, y pincel chato. Con un palillo, iluminar los ojos con blanco y efectuar pecas con rojo o naranja.



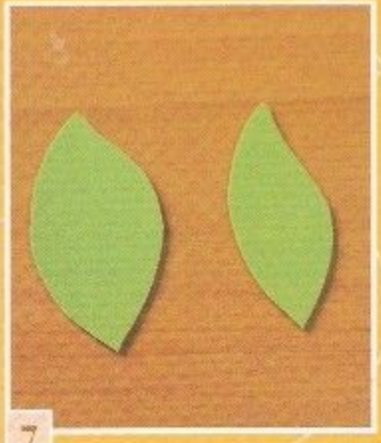
3 Cargar glasé mediano en un cartucho, cortar la punta y fijar la cara sobre los pétalos de una flor de galletita.

4 **Flequillo. a)** Hacer rollitos con pasta amarilla y afinar los extremos. Cortar al medio con una esteca de filo. **b)** Preparar más piezas de distintos largos y, con agua, unirlas por los extremos gruesos y pegarlos a la cara.

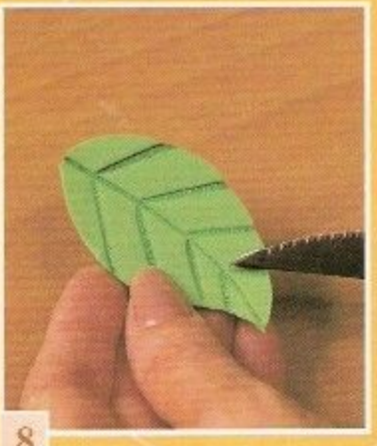


5 **Base.** Cortar 3 tiras de goma EVA de distintas alturas y usando 2 tonos de verde. Cortar el borde superior en picos, simulando pastos.

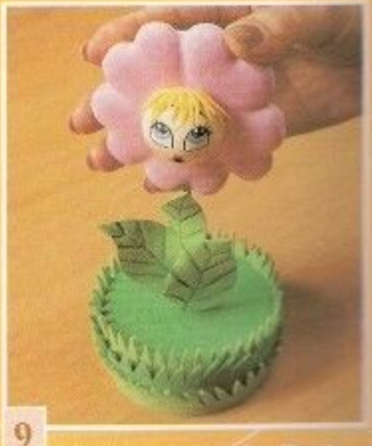
6 Tomar un círculo de telgopor de 10 cm de espesor. Cubrir la superficie con goma EVA verde (la más oscura) y el contorno con las tres tiras de goma EVA superpuestas (comenzando por una tira clara); emplear pegamento universal. Dejar secar.



7 Cortar tres hojas en goma EVA verde, en uno o dos tonos.



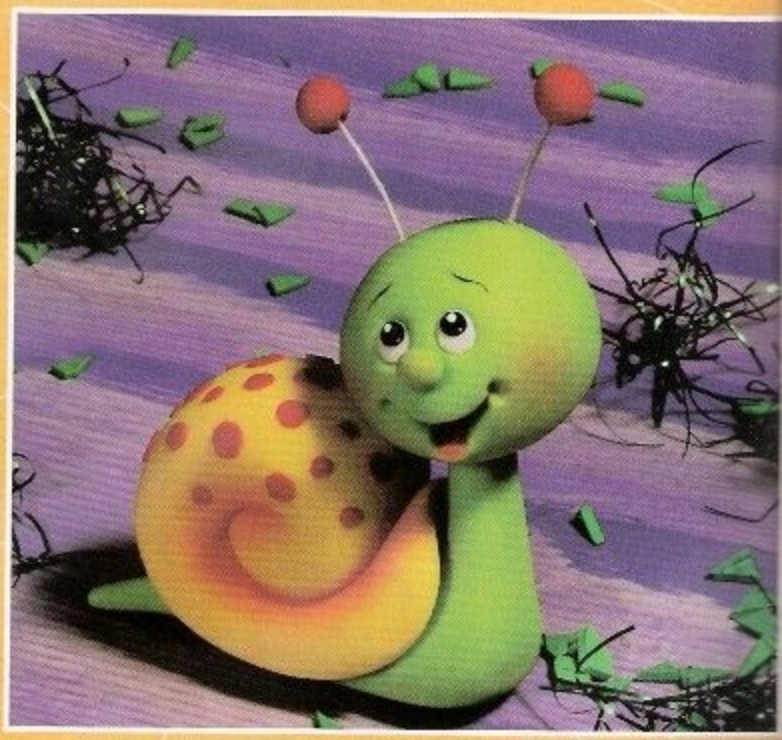
8 Calentar el canto de un cuchillo y apoyarlo sobre las hojas, marcando las nervaduras.



9 Adherir las hojas al palito de brochette con pegamento universal. Dejar secar. Insertar la flor en el centro de la base de telgopor.

BARBARA

Caracol



1 **Cuerpo.** Hacer un rollito con pasta para modelar color verde hoja. Afinar y alargar la pieza hacia ambos extremos, especialmente hacia la cola.

2 Orientar el cuello hacia arriba y disponer la pieza sobre telgopor. Colocar un segmento de palillo en el cuello.

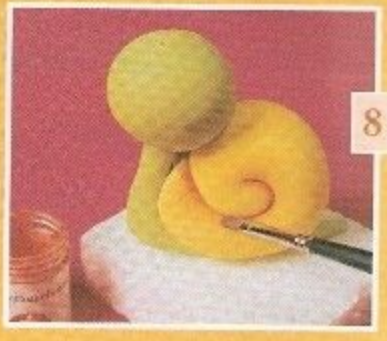
3 **Caparazón.** Realizar un rollo con pasta para modelar teñida de amarillo. Afinar hacia un extremo.

4 Humedecer y enrollar, dejando la parte afinada hacia arriba.

5 Con agua, pegar el caparazón sobre el cuerpo.

6 **Cabeza.** Modelar una esfera con pasta color verde hoja. Con agua, fijar una pelotita de pasta color verde hoja, a modo de nariz. Abrir la boca con una esteca de filo. Con un bolillo chico, presionar las comisuras y el centro de la boca, llevando el labio inferior hacia abajo. Con un alambre, hacer dos orificios en los lugares a ubicar las antenas.

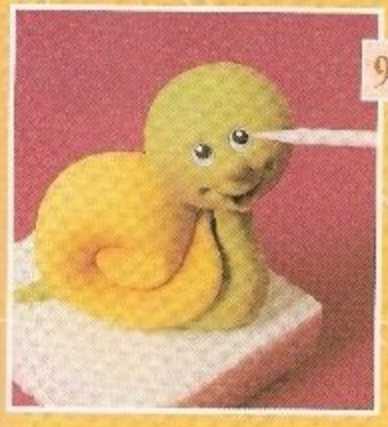
7 Humedecer la base de la cabeza y adjuntarla al caparazón. Dejar orear.



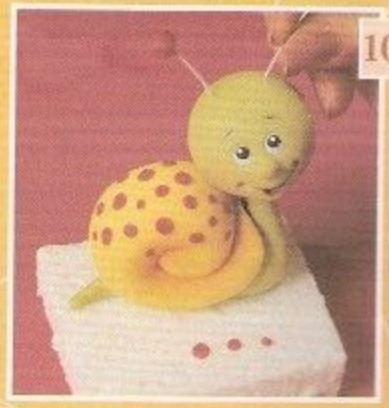
8 Cargar un pincel chato o uno de punta redonda con colorante rojo en polvo, descargar el excedente sobre una servilleta y matizar el caparazón.

Dato

- Todas las piezas se humedecen y pegan con CMC diluido con agua



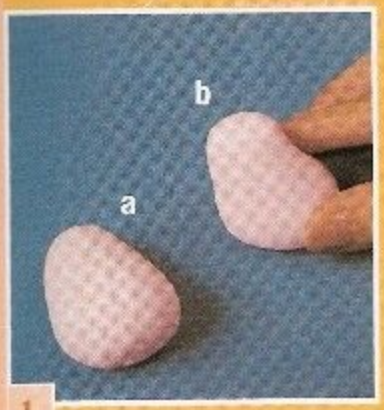
9 **Detalles.** Rellenar las cuencas, apenas humedecidas, con esferitas de pasta aplanadas. Hacer las pupilas con bolitas u ovalitos de pasta negra y aplicarlas. Dejar orear. Matizar el interior de la boca y las mejillas con rosa en polvo, descargado sobre servilleta, y pincel chato o redondo. Hacer puntos de luz con blanco y una esteca de punta. Dejar secar.



10 **Antenas.** Tomar dos segmentos de alambre forrado blanco. Simular el extremo superior de cada antena con una bolita de pasta roja. **Lunares.** Estirar pasta para modelar roja a un espesor fino y simular lunares con los moldes de boquillas lisas. Pegar los lunares sobre el caparazón. Por último, ubicar las antenas en los orificios. Dejar secar.

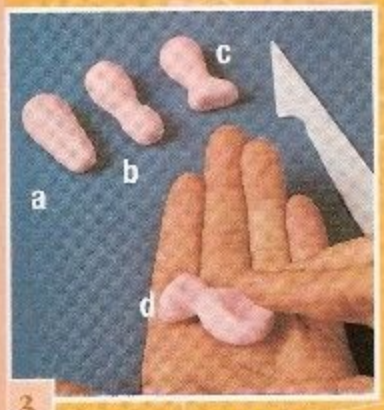
BARBARA

Chanchito cocinero



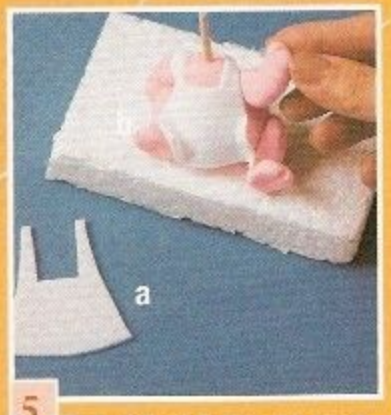
1 **Cuerpo. a)** Hacer un cono con pasta para modelar color rosa claro. **b)** Presionar la base, llevando la pasta hacia atrás.

2 Apoyar el cuerpo sobre un recorte de telgopor y fijar un trozo de palito de brochette en el cuello.

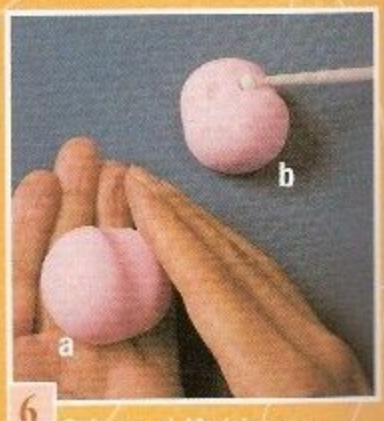


3 **Patas traseras. a)** Efectuar dos cilindros con pasta para modelar color rosa claro. **b)** Cerca de un extremo, apoyar el lateral de un dedo y, haciendo rodar la pieza, afinar. **c)** Presionar la base de cada pata. **d)** Con esteca de filo, determinar los dedos. Presionar la cara interna del muslo.

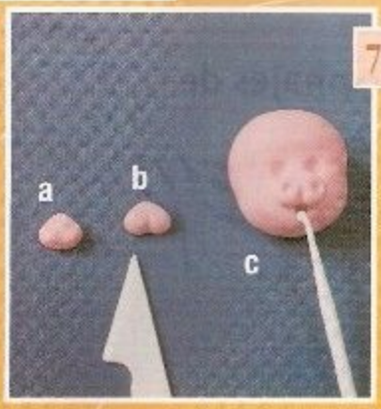
4 **Patas delanteras o "brazos". a)** Modelar dos cilindros con pasta color rosa claro. Afinar levemente hacia el extremo superior. **b)** Con la esteca de filo, marcar la "mano". **c)** Crear una marca cerca del codo y doblar levemente. Con la misma esteca, destacar la división de la "mano".



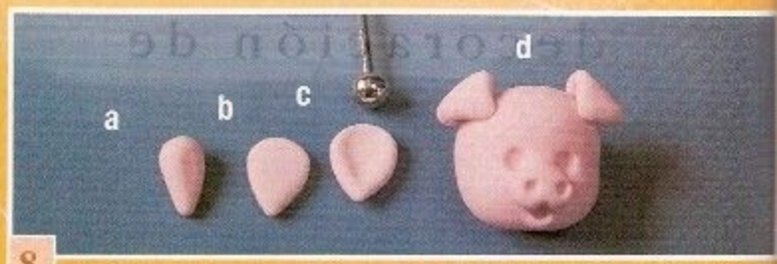
5 **Delantal. a)** Cortar una pieza con forma de trapecio, con una sección cortada para formar los breteles, en pasta fina. **b)** Pegar las patas traseras con agua y, adjuntar el delantal (uniendo los breteles en la espalda). Con agua, ubicar los brazos junto al cuerpo, orientando una de las manos hacia arriba.



6 **Cabeza. a)** Modelar una esfera con pasta color rosa claro. Afinar levemente hacia el polo inferior. Presionar la zona de ojos. **b)** Determinar las cuencas con un bolillo chico.

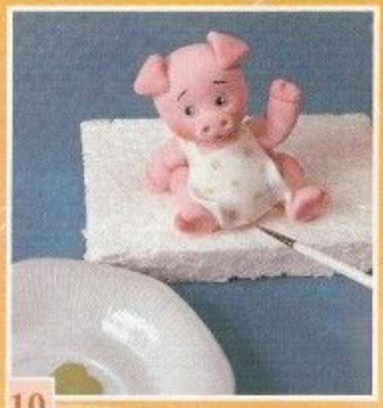


7 **Trompa. a)** Hacer un conito con pasta color rosa claro. Achatar. **b)** Con la esteca de filo, producir una marca en la parte gruesa, a modo de corazón. **c)** Fijar la trompa. Con un bolillo chico, señalar los orificios nasales en la trompa y, luego, abrir la boca, llevando el labio inferior hacia abajo.

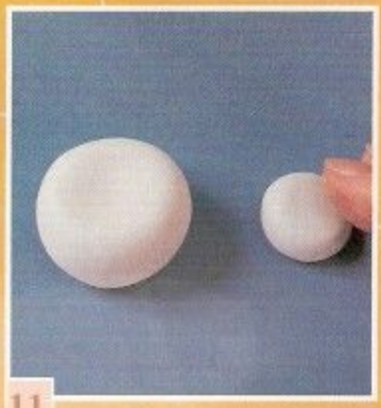


8 **Orejas. a)** Realizar dos lágrimas con pasta color rosa claro. **b)** Aplanar. **c)** Con bolillo mediano, efectuar una hendidura en cada oreja, dejando el borde de mayor grosor. **d)** Adjuntar las orejas y orientar las puntas hacia adelante.

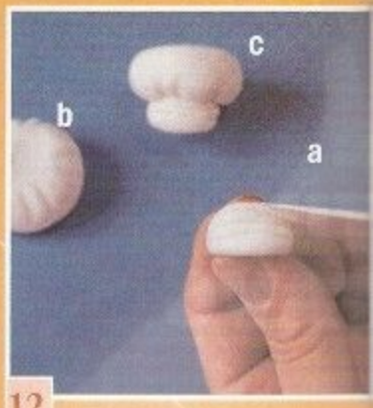
9 Humedecer la base de la cabeza o unirla al cuerpo.



10 **Detalles.** Rellenar las cuencas con esferitas de pasta aplanadas. Hacer las pupilas con bolitas de pasta celeste aplicadas con agua. Con el cabo del pincel fino y negro, señalar las pupilas. Diseñar las cejas con marrón. Matizar mejillas, fosas nasales, boca, patas y manos con rosa en polvo, descargado sobre servilleta, y pincel chato o redondo. Con el pincel fino y verde hoja, hacer dibujos sobre el delantal. Dejar secar.



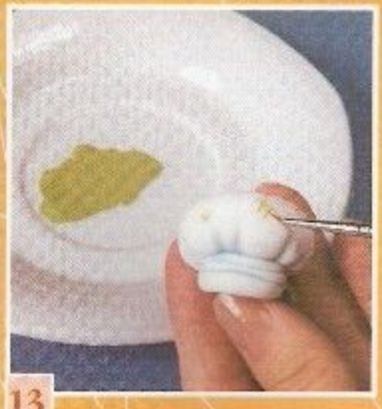
11 **Gorro.** Realizar una esfera grande y otra chica. Presionar el centro de la pieza grande. Presionar la pieza chica, achatándola hacia un lado.



12 **a)** Con la esteca de filo, marcar pliegues en la parte superior. **b)** Señalar pliegues en la parte inferior. **c)** Unir las piezas. Dejar orear.

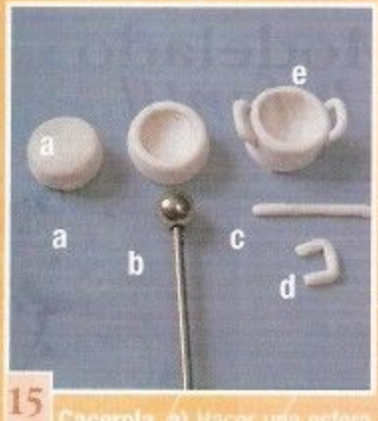
Dato

- Todas las piezas se humedecen y pegan con CMC diluido con agua

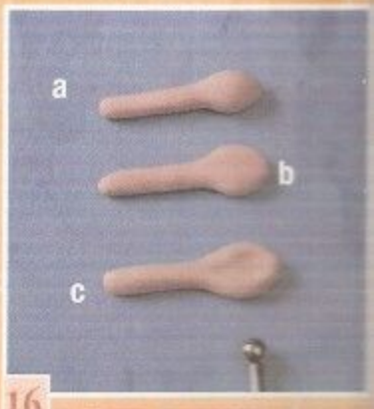


13 Matizar los pliegues con un pincel chato o uno redondo y celeste en polvo, descargado sobre servilleta. Con pincel fino y verde, efectuar los detalles de diseño, copiando los realizados en el delantal. Dejar secar.

14 Pegar el sombrero con glasé a punto mediano.



15 **Cacerola. a)** Hacer una esfera con pasta gris (teñida con una pizca de negro). Aplanar los polos. **b)** Con bolillo mediano, señalar la profundidad de la cacerola. **c)** Realizar dos rollos con pasta gris. **d)** Doblar los extremos en ángulo recto. **e)** Adjuntarlos con agua, a cada lado de la cacerola. Dejar secar.



16 **Cuchara de madera. a)** Con una bolita con pasta marrón, con el lateral de un dedo, [illegible] afinarla hacia un extremo. **b)** Aplanar el extremo grueso. **c)** Señalar la hendidura con un bolillo chico.